SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 160° - Numero 199

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 26 agosto 2019** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino Meridionale

Banca d'Italia

Ente nazionale per l'aviazione civile

Ministero dell'interno

Ministero del lavoro e delle politiche sociali

Ministero dello sviluppo economico

Provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

DECRETO 15 aprile 2019, n. **95.**

Regolamento recante le modalità per la redazione della relazione di riferimento di cui all'articolo 5, comma 1, lettera v-*bis*) del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO
E DEL MARE

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto l'articolo 29-*sexies*, comma 9-*sexies*, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, che prevede che, con uno o più decreti del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, sono stabilite le modalità per la redazione della relazione di riferimento di cui all'articolo 5, comma 1, lettera v-*bis*) del medesimo decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, con particolare riguardo alle metodiche di indagine ed alle sostanze pericolose da ricercare con riferimento alle attività di cui all'allegato VIII alla parte seconda del medesimo decreto;

Visto il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele;

Vista la comunicazione della Commissione europea 2014/C 136/01, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 136 del 6 maggio 2014, recante «Linee guida della Commissione europea sulle relazioni di riferimento di cui all'articolo 22, paragrafo 2, della direttiva 2010/75/UE relativa alle emissioni industriali»;

Visto il decreto legislativo 13 gennaio 2003, n. 36, recante «Attuazione della direttiva 1999/31/CE relativa alle discariche di rifiuti»;

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 21 giugno 2018;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei ministri, effettuata con nota del 3 settembre 2018, ai sensi della legge 23 agosto 1988, n. 400;

ADOTTA
il seguente regolamento:

Art. 1.

Oggetto, ambito di applicazione ed esclusioni

1. Il presente decreto, in attuazione dell'articolo 29-*sexies*, comma 9-*sexies*, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, stabilisce le modalità per la redazione della relazione di riferimento di cui all'articolo 5, comma 1, lettera v-*bis*), del medesimo decreto legislativo (di seguito denominata: relazione di riferimento).

2. Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente decreto le installazioni collocate interamente in mare su piattaforme *off-shore*, afferenti alla categoria 1.4-*bis*, dell'allegato VIII, alla parte seconda, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni di cui all'articolo 5, comma 1, e quella di cui all'articolo 268, comma 1, lettera *l)*, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Art. 3.

Obbligo di presentazione della relazione di riferimento

1. Ai sensi dell'articolo 29-*ter* del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, unitamente alla domanda di autorizzazione integrata ambientale è presentata la relazione di riferimento relativa:

a) agli impianti elencati nell'Allegato XII, alla parte seconda, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, ai punti 1, 3, 4 e 5;

b) agli impianti di cui al punto 2 dell'Allegato XII, alla parte seconda, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, ove tali impianti siano alimentati, anche solo parzialmente, da combustibili diversi dal gas naturale;

c) alle installazioni per le quali è verificata la sussistenza dell'obbligo di presentazione della relazione di riferimento ai sensi dell'articolo 4.

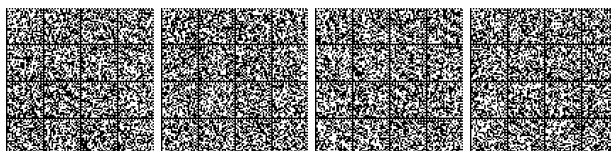
Art. 4.

Verifica della sussistenza dell'obbligo di presentazione della relazione di riferimento

1. Fuori dai casi in cui la presentazione della relazione di riferimento è obbligatoria ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettere *a)* e *b)*, la sussistenza dell'obbligo di presentazione della relazione di riferimento è verificata applicando la procedura di cui all'Allegato 1. È fatta salva la facoltà del gestore di presentare comunque la relazione di riferimento.

2. Se all'esito della verifica di cui al comma 1 emerge l'obbligo di presentare la relazione di riferimento, tale relazione costituisce parte integrante della domanda di autorizzazione integrata ambientale da presentare all'autorità competente, individuata ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera *p)*, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (di seguito denominata: Autorità competente).

3. Ove all'esito della verifica di cui al comma 1 emerga l'insussistenza dell'obbligo di presentare la relazione di riferimento, il gestore presenta all'Autorità competente, unitamente alla domanda di autorizzazione integrata ambientale, una relazione sugli esiti della procedura di cui all'Allegato 1, corredata da idonea documentazione tec-

nica comprovante le informazioni e i dati richiesti ai sensi dell'Allegato 1. Si applica il disposto dell'articolo 29-*ter*, comma 4, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

4. In caso di modifiche sostanziali, l'aggiornamento della relazione di riferimento, ovvero degli esiti della verifica di cui all'articolo 4, sono trasmessi all'autorità competente quali parti integranti della nuova domanda da presentare ai sensi dell'articolo 29-*nonies*, comma 2, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Art. 5.

Contenuti minimi della relazione di riferimento

1. La relazione di riferimento è redatta tenendo conto delle Linee guida emanate ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 2, della direttiva 2010/75/UE (di seguito denominate: Linee guida), e contiene almeno le informazioni di cui all'Allegato 2.

2. Le informazioni sullo stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con riferimento alla presenza di sostanze pericolose pertinenti, sono acquisite, valutate ed elaborate conformemente alle indicazioni delle Linee guida e a quelle di cui all'Allegato 3.

3. Per le discariche di cui al decreto legislativo 13 gennaio 2003, n. 36, i contenuti minimi per la redazione della relazione di riferimento sono quelli specificati nell'articolo 8, comma 1, lettera *d)* del medesimo decreto legislativo 13 gennaio 2003, n. 36.

Il presente regolamento, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 15 aprile 2019

Il Ministro: COSTA

Visto, *il Guardasigilli:* BONAFEDE

Registrato alla Corte dei conti il 29 luglio 2019
Ufficio controllo atti Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, registro n. 1, foglio n. 2917

ALLEGATO *1*

(Articolo 4)

PROCEDURA PER L'INDIVIDUAZIONE DI SOSTANZE PERICOLOSE PERTINENTI

Al fine di individuare le sostanze pericolose pertinenti è effettuata la presente procedura, che si articola nelle seguenti fasi:

Fase 1: nella quale si valuta la presenza di sostanze pericolose usate, prodotte o rilasciate dall'installazione, determinandone la classe di pericolosità;

Fase 2: nella quale si valuta l'eventuale superamento di specifiche soglie di rilevanza in relazione alla quantità di sostanze pericolose individuate nella Fase 1;

Fase 3: nella quale, se le specifiche soglie di rilevanza risultano superate all'esito della Fase 2, si valuta la possibilità di contaminazione del suolo o delle acque sotterranee in base alle proprietà chimico-fisiche delle sostanze, alle caratteristiche idrogeologiche del sito ed (eventualmente) alla sicurezza dell'impianto.

All'esito della Fase 3, se risulta la possibilità di contaminazione del suolo o delle acque sotterranee, si intende con ciò verificata la presenza di sostanze pericolose pertinenti e la sussistenza dell'obbligo di procedere alla redazione della relazione di riferimento, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera *c)*, in relazione a tali sostanze.

Di seguito la compiuta descrizione di ogni fase.

Fase 1

Nella presente fase occorre verificare:

1) se l'installazione usa, produce o rilascia sostanze pericolose individuate in base alla classificazione del regolamento (CE) n. 1272/2008;

2) se le sostanze, usate, prodotte o rilasciate determinano la formazione di prodotti intermedi di degradazione pericolosi in base alla citata classificazione.

In caso di esito positivo della predetta verifica, si procede ad effettuare la seconda fase della procedura.

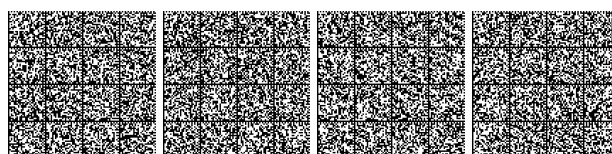
Fase 2

Per ciascuna sostanza pericolosa si determina la massima quantità utilizzata, prodotta o rilasciata (ovvero generata quale prodotto intermedio di degradazione) dall'installazione alla massima capacità produttiva. Nel caso di più sostanze pericolose, si sommano le massime quantità delle sostanze appartenenti alla stessa classe di pericolosità, come individuate in tabella 1, presenti contemporaneamente con riferimento allo scenario di esercizio più gravoso.

Il valore così ottenuto per ciascuna classe di pericolosità è raffrontato al relativo valore di soglia riportato nella tabella 1.

Tabella 1

Classe	Indicazione di pericolo (regolamento (CE) n. 1272/2008)	Soglia kg/anno o dm³/anno
Sostanze cancerogene o mutagene (accertate o sospette)	H350, H350(i), H351, H340, H341	≥10
Sostanze letali, sostanze pericolose per la fertilità o per il feto, sostanze tossiche per l'ambiente	H300, H304, H310, H330, H360(d), H360(f), H361(d), H361(f), H361(fd), H400, H410, H411 R54, R55, R56, R57	≥100
Sostanze tossiche per l'uomo	H301, H311, H331, H370, H371, H372	≥1000
Sostanze pericolose per l'uomo o per l'ambiente	H302, H312, H332, H412, H413, R58	≥10000

Il superamento anche di uno solo dei predetti valore-soglia comporta l'obbligo di eseguire la terza fase della procedura per le sostanze pericolose che hanno concorso al raggiungimento della rispettiva soglia.

Fase 3

Per ciascuna sostanza che ha determinato o concorso a determinare il superamento delle soglie di cui alla tabella 1, si effettua una valutazione circa la possibilità di contaminazione.

Nell'effettuare tale valutazione, si deve tenere conto dei seguenti elementi:

1) le proprietà chimico-fisiche delle sostanze pericolose (a titolo meramente esemplificativo, la persistenza, la solubilità, la degradabilità, la pressione di vapore);

2) le caratteristiche geo-idrogeologiche del sito dell'installazione, con particolare riferimento alla granulometria dello strato insaturo, alla presenza di strati impermeabili, alla soggiacenza della falda;

3) l'eventuale avvenuta adozione di misure di gestione delle sostanze pericolose (misure di contenimento, prevenzione degli incidenti, modalità e luogo di stoccaggio, utilizzo e trasporto all'interno del sito, misure di protezione delle tubazioni, ecc.) a protezione del suolo e delle acque sotterranee.

Se al termine della predetta Fase 3 emerge che vi è l'effettiva possibilità di contaminazione del suolo o delle acque sotterranee connessa a uso, produzione o rilascio (o generazione quale prodotto intermedio di degradazione) di una o più sostanze pericolose da parte dell'installazione, tali sostanze pericolose sono considerate «pertinenti» e pertanto si intende con ciò verificata la sussistenza dell'obbligo di elaborare, con riferimento ad esse, la relazione di riferimento.

Disposizioni particolari per gli impianti di cui all'articolo 3, comma 1, lettere *a)* e b)

Per gli impianti di cui all'articolo 3, comma 1, lettere *a)* e *b)*, non può in alcun caso essere esclusa la pertinenza delle seguenti sostanze pericolose:

1) le sostanze, tra quelle attualmente presenti nell'installazione, che, nell'ambito di eventuali procedimenti di bonifica, sono risultate presenti in quantità superiore alle concentrazioni soglia di contaminazione (CSC) ai sensi della Parte IV del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152;

2) le sostanze (escluse quelle allo stato gassoso in condizioni di temperatura e pressione ambiente) singolarmente presenti in quantitativi superiori alle soglie per classe di pericolosità di cui alla tabella 1.

———

ALLEGATO *2*

(Articolo 5, comma 1)

CONTENUTI MINIMI
DELLA RELAZIONE DI RIFERIMENTO

La relazione di riferimento deve contenere informazioni sullo stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con riferimento alla presenza delle specifiche sostanze individuate come pericolose pertinenti, all'esito della procedura di cui all'Allegato 1.

Le informazioni necessarie da fornire al fine di effettuare un raffronto in termini quantitativi con lo stato al momento della cessazione definitiva delle attività riguardano almeno:

1. uso e destinazione d'uso attuali del sito;

2. destinazioni d'uso future del sito se diverse dall'attuale;

3. descrizione delle attività pregresse svolte all'interno del sito;

4. informazioni generali riguardanti il contesto geologico e idrogeologico del sito;

5. identificazione e delimitazione cartografica delle zone in cui, sulla base della struttura e dell'organizzazione dell'installazione, vi è una elevata probabilità che sostanze pericolose entrino in contatto con suolo o acque sotterranee (di seguito denominate: «centri di pericolo»);

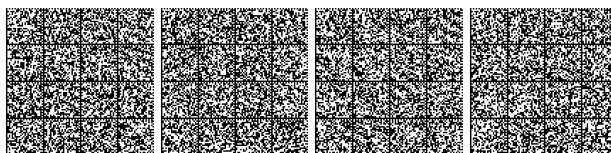
6. misurazioni, non anteriori di oltre 24 mesi a decorrere dalla presentazione della relazione di riferimento, effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee sufficienti a caratterizzare lo stato attuale del sito in relazione alla presenza delle sostanze pericolose pertinenti;

7. illustrazione dettagliata delle modalità con cui sono effettuate le misurazioni sulle sostanze pericolose pertinenti, descrivendo in particolare la strategia di campionamento, l'ubicazione dei punti di campionamento, i metodi di campionamento e di analisi applicati, le analisi effettuate;

8. descrizione dello stato attuale di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con specifico riferimento alla presenza delle sostanze pericolose pertinenti, e dei criteri utilizzati per determinare tale stato a partire dalle misurazioni effettuate;

9. eventuali ulteriori misurazioni disponibili sull'area di interesse effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee, specificando in proposito il set analitico delle indagini, le matrici indagate, la strategia di campionamento, l'ubicazione dei punti di indagine, i risultati della caratterizzazione chimico-fisica effettuata per suoli e acque sotterranee;

10. eventuali informazioni in merito allo stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con riferimento alla presenza di ulteriori sostanze pericolose, evidenziando se la presenza di tali sostanze sia attribuibile alla attività pregressa dell'installazione o comunque ad attività condotte in passato nel sito;

11. eventuali iniziative già intraprese o da intraprendere, con particolare riferimento alle sostanze pericolose pertinenti, in esito ai risultati delle misurazioni disponibili (ad esempio: indagini integrative, analisi di rischio, messa in sicurezza permanente, messa in sicurezza operativa, ecc.).

ALLEGATO *3*

(Articolo 5, comma 2)

CRITERI PER L'ACQUISIZIONE DI INFORMAZIONI SULLO STATO DI QUALITÀ DEL SUOLO E DELLE ACQUE SOTTERRANEE CON RIFERIMENTO ALLA PRESENZA DI SOSTANZE PERICOLOSE PERTINENTI

1. CRITERI GENERALI PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL SUOLO.

1.1. Indicazioni generali sulle strategie di campionamento.

La strategia di campionamento è scelta sulla base delle caratteristiche del sito e delle attività condotte, tenendo altresì conto delle informazioni già disponibili sullo stato del suolo e delle acque sotterranee, come specificato nei seguenti paragrafi.

Sono ammesse le seguenti strategie di campionamento:

a) strategia di campionamento ad «ubicazione sistematica» basata su campioni compositi;

b) strategia di campionamento ad «ubicazione sistematica» basata su campioni puntuali;

c) strategia di campionamento «ragionata»;

d) strategia mista.

1.1.1. Strategie a «ubicazione sistematica» [lettere *a)* e b)].

Ove si adotti una delle strategie ad «ubicazione sistematica» (lettere a o *b)* per il campionamento del suolo insaturo, la scelta della localizzazione dei punti è effettuata sulla base di un criterio di tipo casuale o statistico, ad esempio mediante campionamento effettuato sulla base di una griglia predefinita o casuale; queste strategie sono particolarmente indicate nei casi in cui le dimensioni dell'area o la scarsità di informazioni storiche e impiantistiche sul sito non permettano di ottenere una caratterizzazione preliminare soddisfacente e di prevedere la localizzazione delle più probabili fonti di contaminazione.

In particolare, nell'applicazione di tali strategie, fatta salva la facoltà per l'Autorità competente di accettare diversi criteri in considerazione di specificità del sito, sono utilizzati i seguenti criteri:

il sito è suddiviso secondo una maglia regolare in aree di dimensione massima pari a 100 m × 100 m;

in prossimità dei centri di pericolo la maglia è opportunamente raffittita riducendo la dimensione delle aree, al fine di garantire una maggiore densità di campionamento;

in ciascuna area della maglia sono prelevati campioni di suolo rappresentativi almeno degli intervalli di profondità (0 ÷ 0,2) m e [0,2 ÷ 1] m;

in caso siano già disponibili (ad esempio perché effettuate in attuazione di altra normativa) caratterizzazioni di più ampi spessori di suolo (ad esempio compresi tra il piano campagna e 1 m di profondità), esse sono considerate rappresentative dello strato [0,2 ÷ 1] m, ove tali più ampi spessori ricomprendano anche tale intervallo. In tal caso, pertanto, è sufficiente integrare il campionamento con prelievi nell'intervallo di profondità (0 ÷ 0,2) m.

1.1.2. Ulteriori indicazioni per la strategia ad «ubicazione sistematica» basata su campioni compositi (lettera *a)*.

Con specifico riferimento alla strategia di campionamento ad «ubicazione sistematica» basata su campioni compositi (lettera *a)*, oltre a quelli di cui al paragrafo 1.1.1, si applicano anche i seguenti criteri aggiuntivi:

per ciascun intervallo di profondità, un campione composito ottenuto da almeno 10 punti di campionamento per ciascuna maglia costituisce un campione rappresentativo del suolo in tale area per tale intervallo di profondità;

il numero di campioni rappresentativi per ogni intervallo di profondità indagato non può comunque mai essere inferiore a tre per singola maglia.

La strategia di campionamento ad «ubicazione sistematica» basata su di campioni compositi (lettera *a)*, non è applicabile nel caso in cui tra le sostanze pericolose pertinenti siano compresi composti volatili.

Nei casi in cui siano presenti centri di pericolo situati in aree suscettibili di contaminazione dei suoli profondi (ad esempio: presenza di serbatoi interrati adibiti allo stoccaggio di sostanze pericolose, sottoservizi, ecc.) la strategia basata su una maglia regolare di campioni compositi non è di per sé adeguata, a meno che non sia opportunamente integrata con campioni puntuali (strategia mista).

1.1.3. Ulteriori indicazioni per la strategia a «ubicazione sistematica» basata su campioni puntuali (lettera *b)*.

Ove si adotti la strategia di campionamento ad «ubicazione sistematica» basata su campioni puntuali (lettera *b)*, per il campionamento del suolo insaturo si applicano i seguenti criteri aggiuntivi oltre a quelli di cui al paragrafo 1.1.1:

per ciascun intervallo di profondità, ogni campione puntuale costituisce un campione rappresentativo del suolo in tale area per tale intervallo di profondità;

il numero di campioni rappresentativi per ogni intervallo di profondità indagato non potrà comunque mai essere inferiore a tre;

campioni puntuali di suolo insaturo a profondità superiori, ovvero tra 1 m e il livello di falda, sono prelevati, sulla scorta delle caratteristiche dell'impianto, in corrispondenza dei punti di campionamento prossimi ai centri di pericolo situati in aree suscettibili di contaminazione dei suoli profondi (ad esempio: presenza di serbatoi interrati adibiti allo stoccaggio di sostanze pericolose, sottoservizi, ecc.).

1.1.4. Strategia «ragionata» (lettera *c)*.

Ove si adotti la strategia di campionamento «ragionata» (lettera *c)*, la scelta dei punti di campionamento è basata sull'esame dei dati a disposizione sull'uso pregresso, attuale e futuro del sito, nonché sulle caratteristiche di

suolo, sottosuolo ed acque sotterranee e deve essere mirata a verificare le ipotesi formulate in termini di presenza ed estensione, attuale e futura, di sostanze pertinenti significative nel sottosuolo. Questa strategia è particolarmente indicata per i siti complessi qualora le informazioni storiche e impiantistiche a disposizione consentano di prevedere la localizzazione delle aree più vulnerabili e delle più probabili fonti di contaminazione.

Per la strategia «ragionata» di campionamento del suolo insaturo si applicano i seguenti criteri:

la posizione planimetrica dei punti di prelievo è progettata garantendo prelievi in corrispondenza e in prossimità dei centri di pericolo attuali, passati e futuri, nonché degli strati di sottosuolo dalle caratteristiche particolari, ad esempio per presenza di singolarità litologiche;

in ciascun punto di prelievo sono prelevati campioni di suolo rappresentativi almeno degli intervalli di profondità (0 ÷ 0,2) m e [0,2 ÷ 1] m;

per ciascun intervallo di profondità, ogni campione puntuale costituisce un campione rappresentativo del suolo in tale posizione per tale intervallo di profondità;

in corrispondenza di ciascun centro di pericolo il numero di campioni rappresentativi per ogni intervallo di profondità indagato non potrà comunque mai essere inferiore a tre;

in caso siano già disponibili (ad esempio perché effettuate in attuazione di altra normativa) caratterizzazioni di più ampi spessori di suolo (ad esempio compresi tra il piano campagna e 1 m di profondità), esse sono considerate rappresentative dello strato [0,2 ÷ 1] m, ove tali più ampi spessori ricomprendano anche tale intervallo. In tal caso, pertanto, è sufficiente integrare il campionamento con prelievi nell'intervallo di profondità (0 ÷ 0,2) m;

campioni puntuali di suolo insaturo a profondità superiori, ovvero tra 1 m e il livello di falda, sono prelevati, sulla scorta delle caratteristiche dell'impianto, in corrispondenza dei centri di pericolo situati in aree suscettibili di contaminazione dei suoli profondi (ad esempio: presenza di serbatoi interrati adibiti allo stoccaggio di sostanze pericolose, sottoservizi, ecc.).

1.1.5. Strategia «mista» (lettera *d)*.

La strategia mista (lettera *d)* per il campionamento del suolo insaturo è basata su una maglia regolare di campioni compositi o puntuali (strategia di cui alla lettera *a)* oppure di cui alla lettera *b)* integrata da campioni puntuali prelevati in corrispondenza dei centri di pericolo o di strati di sottosuolo dalle caratteristiche particolari (strategia di cui alla lettera *c)*. La strategia mista è particolarmente adatta in casi complessi in cui le informazioni già disponibili sono disomogenee in diverse zone del sito o in cui è necessario tenere conto delle difficoltà di effettuare campionamenti in aree occupate da impianti in esercizio, e pertanto essa è sempre adeguata e fortemente auspicabile in caso di siti molto estesi o complessi.

Per tale strategia si applicano i seguenti criteri:

si applica inizialmente una delle strategie di campionamento ad «ubicazione sistematica», già descritte;

tali strategie sono integrate con campioni puntuali la cui posizione è progettata garantendo prelievi in corrispondenza dei centri di pericolo attuali, passati e futuri, nonché (se del caso) degli strati di sottosuolo dalle caratteristiche particolari;

in ciascuno di tali punti di prelievo aggiuntivi, sono prelevati campioni puntuali di suolo rappresentativi almeno degli intervalli di profondità (0 ÷ 0,2) m e [0,2 ÷ 1] m;

campioni puntuali di suolo insaturo a profondità superiori, ovvero tra 1 m e il livello di falda, sono prelevati, sulla scorta delle caratteristiche dell'impianto, in corrispondenza dei centri di pericolo situati in aree suscettibili alla contaminazione dei suoli profondi (ad esempio: presenza di serbatoi interrati adibiti allo stoccaggio di sostanze pericolose, sottoservizi, ecc.);

tutti i campioni puntuali sono trattati separatamente e in aggiunta a quelli compositi.

1.2. Indicazioni generali su campionamento e analisi dei campioni.

Le procedure di campionamento prevedono lo scarto in campo del materiale grossolano (> 2 *cm)*. Le analisi chimiche sono effettuate sulla frazione < 2 mm del materiale campionato, ma è comunque determinata la percentuale di «scheletro» (frazione granulometrica compresa tra 2 mm e 2 *cm)*. La concentrazione di contaminante è quindi riferita alla massa totale del campione di terreno (< 2 *cm)* riferita al peso secco.

Il set analitico delle analisi da effettuare sui campioni prelevati deve accertare la presenza di sostanze pericolose pertinenti e determinare le caratteristiche fisico-chimiche del suolo, in particolare il contenuto di carbonio organico, il pH e la granulometria.

Il set analitico è integrato anche con altre sostanze pericolose, che non interessano le attività correnti, in particolare nel caso in cui gli impatti su suolo e acque sotterranee prodotti da attività pregresse non possano essere chiaramente distinti da quelli prodotti dalle attività in esercizio.

Qualora la numerosità dei campioni lo consenta (n ≥ 10), il valore della concentrazione rappresentativa delle sostanze pericolose pertinenti, per ogni spessore indagato, è un indicatore statistico della tendenza centrale della distribuzione. Negli altri casi (n < 10) si tiene conto di tutti i valori di concentrazione riscontrati nei campioni analizzati per ciascuno strato (campioni compositi e puntuali) e il valore rappresentativo per il sito è scelto a partire da tali valori, in modo da rendere possibile un confronto quantitativo con il valore che sarà determinato al momento della cessazione definitiva della attività, determinato con i medesimi criteri.

2. CRITERI PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL SUOLO IN RIFERIMENTO ALLA STORIA DEL SITO.

Ferme restando le indicazioni generali di cui al paragrafo 1, in considerazione degli usi passati del sito, si applicano anche le indicazioni riportate nei seguenti paragrafi.

2.1. Nuove installazioni in aree rispetto alle quali non si hanno informazioni circa la presenza di insediamenti produttivi in cui sono state impiegate sostanze pericolose pertinenti.

Nel caso di nuova installazione (articolo 5, comma 1, lettera i-*sexies*, del decreto legislativo n. 152/2006) in un'area rispetto alla quale non si ha notizia di presenza, attuale o pregressa, di attività che abbiano gestito sostanze pericolose pertinenti, si ritengono adeguate le strategie illustrate al punto 1.1 lettere *a)*, *b)* o *d)*.

La strategia «ragionata», è ammissibile solo previa illustrazione dei motivi che dimostrino la sua adeguatezza sulla base di specifiche caratteristiche delle sostanze pericolose pertinenti e sulla base di tipo e localizzazione dei futuri centri di pericolo.

2.2. Nuove installazioni in aree con accertata presenza di insediamenti produttivi in cui sono state impiegate sostanze pericolose.

Nel caso di nuove installazioni in aree rispetto alle quali risulta la presenza, attuale o pregressa, di insediamenti produttivi in cui sono state impiegate sostanze pericolose, devono essere fornite le eventuali informazioni sullo stato del sito già disponibili, ove validate da Enti pubblici nell'ambito dei procedimenti di rispettiva competenza.

Ove tali informazioni non siano disponibili, non siano state validate (almeno a campione) dalle competenti autorità pubbliche o non siano comunque ritenute sufficienti dall'Autorità, competente a caratterizzare l'attuale stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee con riferimento alla presenza delle sostanze pericolose pertinenti, si procede applicando le strategie di cui al punto 1.1.

2.3. Installazioni esistenti.

Nel caso di installazioni esistenti (articolo 5, comma 1, lettera i-*quinquies*, del decreto legislativo n. 152/2006), devono essere prodotte le eventuali informazioni sullo stato del sito già disponibili, ove validate da Enti pubblici nell'ambito dei procedimenti di rispettiva competenza.

Ove tali informazioni non siano disponibili, non siano state validate (almeno a campione) dalle competenti autorità pubbliche o non siano comunque ritenute sufficienti dall'Autorità, competente a caratterizzare l'attuale stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee con riferimento alla presenza delle sostanze pericolose pertinenti, si procede applicando preferibilmente una strategia «ragionata» o una strategia mista (punto 1.1 lettere c oppure *d)*.

2.4. Aggiornamento della relazione di riferimento e presentazione di nuova relazione.

In attuazione dell'articolo 29-*ter*, comma 1 e 29-*nonies*, comma 2, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, nel caso specifico di installazioni che hanno già presentato la relazione di riferimento e che, per qualunque motivo, si trovino a gestire nuove sostanze pericolose pertinenti, deve essere presentato un aggiornamento della relazione di riferimento, integrata con le nuove sostanze pericolose pertinenti ovvero, se le modifiche introducono un nuovo processo produttivo che modifica il modello concettuale della caratterizzazione, una nuova relazione di riferimento.

3. CRITERI GENERALI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE ACQUE SOTTERRANEE.

La strategia di campionamento da adottare, per la caratterizzazione delle acque sotterranee, deve tenere conto della dimensione e delle condizioni idrogeologiche del sito.

Per la caratterizzazione delle acque sotterranee devono essere realizzati almeno tre piezometri non allineati, dei quali uno ubicato a monte idrogeologico delle potenziali fonti di contaminazione e almeno uno a valle.

Salve diverse indicazioni dell'autorità competente dettate da possibili specificità idrogeologiche, l'indagine dovrà interessare l'acquifero superficiale ed essere estesa anche alla falda profonda, adottando i dovuti accorgimenti volti ad evitare fenomeni di *cross-contamination*, esclusivamente nei casi di:

sospetta contaminazione della falda profonda;

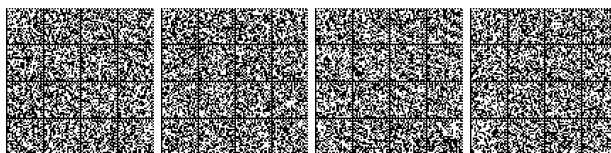
interazione tra falda superficiale e profonda;

emungimento delle acque della falda profonda per l'utilizzo all'interno dell'impianto. In quest'ultimo caso, i pozzi di emungimento potranno essere utilizzati ai fini del prelievo di campioni d'acqua solo se le loro caratteristiche costruttive (data di installazione, stratigrafia, intervallo/i di finestratura, profondità, ecc.) sono illustrate nella relazione di riferimento.

La ricostruzione della superficie piezometrica dell'acquifero indagato è effettuata sulla base di appositi rilievi eseguiti in campo.

Il set analitico comprende le sostanze pericolose pertinenti ed i loro eventuali prodotti intermedi di degradazione.

Nel caso in cui all'interno del sito dell'impianto, oppure a monte idrogeologico dello stesso, sia stata accertata una contaminazione significativa delle acque di falda da sostanze organiche (ad esempio composti clorurati o idrocarburi) caratterizzata dalla presenza di fase separata, le attività di indagine devono essere integrate con la valutazione della presenza della fase stessa.

Per la redazione della relazione di riferimento possono essere utilizzati tutti gli eventuali dati disponibili sulla falda rilevati nell'anno precedente alla data di presentazione della relazione. Il riferimento a dati meno recenti è opportunamente motivato e sarà oggetto di specifica valutazione da parte dell'autorità competente. Qualora la caratterizzazione già effettuata e utilizzabile ai fini della predisposizione della relazione di riferimento non è considerata esaustiva da parte dell'autorità competente, devono essere prelevati ulteriori campioni dai punti di monitoraggio esistenti oppure da nuovi punti di indagine opportunamente realizzati.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee (GUUE).

Note alle premesse:

— Si riporta il testo dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 12 settembre 1988, n. 214, supplemento ordinario:

«Art. 17 *(Regolamenti)*. — (*Omissis*).

3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del ministro o di autorità sottordinate al ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei ministri prima della loro emanazione.

(*Omissis*).».

— Si riporta il testo dell'art. 29-*sexies* del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale), pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 aprile 2006, n. 88 - supplemento ordinario n. 96:

«Art. 29-*sexies (Autorizzazione integrata ambientale)*. — (*Omissis*).

9-*sexies*. Con uno o più decreti del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare sono stabilite le modalità per la redazione della relazione di riferimento di cui all'art. 5, comma 1, lettera v-*bis*), con particolare riguardo alle metodiche di indagine ed alle sostanze pericolose da ricercare con riferimento alle attività di cui all'Allegato VIII alla Parte Seconda.

(*Omissis*).».

— Si riporta il testo dell'art. 5, comma 1, lettera v-*bis*) del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 5 *(Definizioni)*. — (*Omissis*);

v-*bis*) relazione di riferimento: informazioni sullo stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con riferimento alla presenza di sostanze pericolose pertinenti, necessarie al fine di effettuare un raffronto in termini quantitativi con lo stato al momento della cessazione definitiva delle attività. Tali informazioni riguardano almeno: l'uso attuale e, se possibile, gli usi passati del sito, nonché, se disponibili, le misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee che ne illustrino lo stato al momento dell'elaborazione della relazione o, in alternativa, relative a nuove misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee tenendo conto della possibilità di una contaminazione del suolo e delle acque sotterranee da parte delle sostanze pericolose usate, prodotte o rilasciate dall'installazione interessata. Le informazioni definite in virtù di altra normativa che soddisfano i requisiti di cui alla presente lettera possono essere incluse o allegate alla relazione di riferimento. Nella redazione della relazione di riferimento si terrà conto delle linee guida eventualmente emanate dalla Commissione europea ai sensi dell'art. 22, paragrafo 2, della direttiva 2010/75/UE;

(*Omissis*).».

— Il regolamento (CE) n. 1272/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006) è pubblicato nella G.U.U.E. 31 dicembre 2008, n. L 353.

— Il decreto legislativo 13 gennaio 2003, n. 36 (Attuazione della direttiva 1999/31/CE relativa alle discariche di rifiuti) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 12 marzo 2003, n. 59, supplemento ordinario.

Note all'art. 1:

— Il testo dell'art. 29-*sexies*, comma 9-*sexies*, del citato decreto legislativo n. 152, del 2006, è riportato nelle note alle premesse.

— Il testo dell'art. 5, comma 1, lettera v-*bis*), del citato decreto legislativo n. 152, del 2006, è riportato nelle note alle premesse.

Note all'art. 2:

— Si riporta il testo dell'art. 5, comma 1, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 5 *(Definizioni)*. — 1. Ai fini del presente decreto si intende per:

a) valutazione ambientale di piani e programmi, nel seguito valutazione ambientale strategica, di seguito VAS: il processo che comprende, secondo le disposizioni di cui al titolo II della seconda parte del presente decreto, lo svolgimento di una verifica di assoggettabilità, l'elaborazione del rapporto ambientale, lo svolgimento di consultazioni, la valutazione del piano o del programma, del rapporto e degli esiti delle consultazioni, l'espressione di un parere motivato, l'informazione sulla decisione ed il monitoraggio;

b) valutazione d'impatto ambientale, di seguito VIA: il processo che comprende, secondo le disposizioni di cui al Titolo III della parte seconda del presente decreto, l'elaborazione e la presentazione dello studio d'impatto ambientale da parte del proponente, lo svolgimento delle consultazioni, la valutazione dello studio d'impatto ambientale, delle eventuali informazioni supplementari fornite dal proponente e degli esiti delle consultazioni, l'adozione del provvedimento di VIA in merito agli impatti ambientali del progetto, l'integrazione del provvedimento di VIA nel provvedimento di approvazione o autorizzazione del progetto;

b-*bis*) valutazione di impatto sanitario, di seguito VIS: elaborato predisposto dal proponente sulla base delle linee guida adottate con decreto del Ministro della salute, che si avvale dell'Istituto superiore di sanità, al fine di stimare gli impatti complessivi, diretti e indiretti, che la realizzazione e l'esercizio del progetto può procurare sulla salute della popolazione;

b-*ter*) valutazione d'incidenza: procedimento di carattere preventivo al quale è necessario sottoporre qualsiasi piano o progetto che possa avere incidenze significative su un sito o su un'area geografica proposta come sito della rete Natura 2000, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti e tenuto conto degli obiettivi di conservazione del sito stesso;

c) impatti ambientali: effetti significativi, diretti e indiretti, di un piano, di un programma o di un progetto, sui seguenti fattori:

popolazione e salute umana;

biodiversità, con particolare attenzione alle specie e agli habitat protetti in virtù della direttiva 92/43/CEE e della direttiva 2009/147/CE;

territorio, suolo, acqua, aria e clima;

beni materiali, patrimonio culturale, paesaggio;

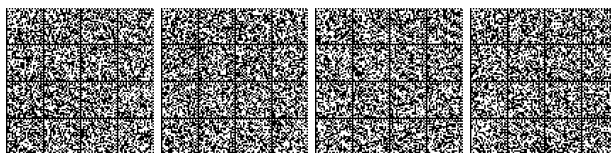
interazione tra i fattori sopra elencati.

Negli impatti ambientali rientrano gli effetti derivanti dalla vulnerabilità del progetto a rischio di gravi incidenti o calamità pertinenti il progetto medesimo;

d) patrimonio culturale: l'insieme costituito dai beni culturali e dai beni paesaggistici in conformità al disposto di cui all'art. 2, comma 1, del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42;

e) piani e programmi: gli atti e provvedimenti di pianificazione e di programmazione comunque denominati, compresi quelli cofinanziati dalla Comunità europea, nonché le loro modifiche:

1) che sono elaborati e/o adottati da un'autorità a livello nazionale, regionale o locale oppure predisposti da un'autorità per essere approvati, mediante una procedura legislativa, amministrativa o negoziale e

2) che sono previsti da disposizioni legislative, regolamentari o amministrative;

f) rapporto ambientale: il documento del piano o del programma redatto in conformità alle previsioni di cui all'art. 13;

g) progetto: la realizzazione di lavori di costruzione o di altri impianti od opere e di altri interventi sull'ambiente naturale o sul paesaggio, compresi quelli destinati allo sfruttamento delle risorse del suolo. Ai fini del rilascio del provvedimento di VIA gli elaborati progettuali presentati dal proponente sono predisposti con un livello informativo e di dettaglio almeno equivalente a quello del progetto di fattibilità come definito dall'art. 23, commi 5 e 6, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, o comunque con un livello tale da consentire la compiuta valutazione degli impatti ambientali in conformità con quanto definito in esito alla procedura di cui all'art. 20;

g-*bis*) studio preliminare ambientale: documento da presentare per l'avvio del procedimento di verifica di assoggettabilità a VIA, contenente le informazioni sulle caratteristiche del progetto e sui suoi probabili effetti significativi sull'ambiente, redatto in conformità alle indicazioni contenute nell'allegato IV-*bis* alla parte seconda del presente decreto;

h);

i) studio di impatto ambientale: documento che integra gli elaborati progettuali ai fini del procedimento di VIA, redatto in conformità alle disposizioni di cui all'art. 22 e alle indicazioni contenute nell'allegato VII alla parte seconda del presente decreto;

i-*bis*) sostanze: gli elementi chimici e loro composti, escluse le sostanze radioattive di cui al decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230, e gli organismi geneticamente modificati di cui ai decreti legislativi del 3 marzo 1993, n. 91 e n. 92;

i-*ter*) inquinamento: l'introduzione diretta o indiretta, a seguito di attività umana, di sostanze, vibrazioni, calore o rumore o più in generale di agenti fisici o chimici, nell'aria, nell'acqua o nel suolo, che potrebbero nuocere alla salute umana o alla qualità dell'ambiente, causare il deterioramento dei beni materiali, oppure danni o perturbazioni a valori ricreativi dell'ambiente o ad altri suoi legittimi usi;

i-*quater*) installazione: unità tecnica permanente, in cui sono svolte una o più attività elencate all'allegato VIII alla Parte Seconda e qualsiasi altra attività accessoria, che sia tecnicamente connessa con le attività svolte nel luogo suddetto e possa influire sulle emissioni e sull'inquinamento. È considerata accessoria l'attività tecnicamente connessa anche quando condotta da diverso gestore;

i-*quinquies*) installazione esistente: ai fini dell'applicazione del Titolo III-*bis* alla Parte Seconda una installazione che, al 6 gennaio 2013, ha ottenuto tutte le autorizzazioni ambientali necessarie all'esercizio o il provvedimento positivo di compatibilità ambientale o per la quale, a tale data, sono state presentate richieste complete per tutte le autorizzazioni ambientali necessarie per il suo esercizio, a condizione che essa entri in funzione entro il 6 gennaio 2014. Le installazioni esistenti si qualificano come "non già soggette ad AIA" se in esse non si svolgono attività già ricomprese nelle categorie di cui all'Allegato VIII alla Parte Seconda del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, come introdotto dal decreto legislativo 29 giugno 2010, n. 128;

i-*sexies*) nuova installazione: una installazione che non ricade nella definizione di installazione esistente;

i-*septies*) emissione: lo scarico diretto o indiretto, da fonti puntiformi o diffuse dell'impianto, opera o infrastruttura, di sostanze, vibrazioni, calore o rumore, agenti fisici o chimici, radiazioni, nell'aria, nell'acqua ovvero nel suolo;

i-*octies*) valori limite di emissione: la massa espressa in rapporto a determinati parametri specifici, la concentrazione ovvero il livello di un'emissione che non possono essere superati in uno o più periodi di tempo. I valori limite di emissione possono essere fissati anche per determinati gruppi, famiglie o categorie di sostanze, indicate nell'allegato X. I valori limite di emissione delle sostanze si applicano, tranne i casi diversamente previsti dalla legge, nel punto di fuoriuscita delle emissioni dell'impianto; nella loro determinazione non devono essere considerate eventuali diluizioni. Per quanto concerne gli scarichi indiretti in acqua, l'effetto di una stazione di depurazione può essere preso in considerazione nella determinazione dei valori limite di emissione dall'impianto, a condizione di garantire un livello equivalente di protezione dell'ambiente nel suo insieme e di non portare a carichi inquinanti maggiori nell'ambiente, fatto salvo il rispetto delle disposizioni di cui alla parte terza del presente decreto;

i-*nonies*) norma di qualità ambientale: la serie di requisiti, inclusi gli obiettivi di qualità, che sussistono in un dato momento in un determinato ambiente o in una specifica parte di esso, come stabilito nella normativa vigente in materia ambientale;

l) modifica: la variazione di un piano, programma, impianto o progetto approvato, compresi, nel caso degli impianti e dei progetti, le variazioni delle loro caratteristiche o del loro funzionamento, ovvero un loro potenziamento, che possano produrre effetti sull'ambiente;

l-*bis*) modifica sostanziale di un progetto, opera o di un impianto: la variazione delle caratteristiche o del funzionamento ovvero un potenziamento dell'impianto, dell'opera o dell'infrastruttura o del progetto che, secondo l'autorità competente, producano effetti negativi e significativi sull'ambiente o sulla salute umana. In particolare, con riferimento alla disciplina dell'autorizzazione integrata ambientale, per ciascuna attività per la quale l'allegato VIII indica valori di soglia, è sostanziale una modifica all'installazione che dia luogo ad un incremento del valore di una delle grandezze, oggetto della soglia, pari o superiore al valore della soglia stessa;

l-*ter*) migliori tecniche disponibili (*best available techniques - BAT*): la più efficiente e avanzata fase di sviluppo di attività e relativi metodi di esercizio indicanti l'idoneità pratica di determinate tecniche a costituire, in linea di massima, la base dei valori limite di emissione e delle altre condizioni di autorizzazione intesi ad evitare oppure, ove ciò si riveli impossibile, a ridurre in modo generale le emissioni e l'impatto sull'ambiente nel suo complesso. Nel determinare le migliori tecniche disponibili, occorre tenere conto in particolare degli elementi di cui all'allegato XI. Si intende per:

1) tecniche: sia le tecniche impiegate sia le modalità di progettazione, costruzione, manutenzione, esercizio e chiusura dell'impianto;

2) disponibili: le tecniche sviluppate su una scala che ne consenta l'applicazione in condizioni economicamente e tecnicamente idonee nell'ambito del relativo comparto industriale, prendendo in considerazione i costi e i vantaggi, indipendentemente dal fatto che siano o meno applicate o prodotte in ambito nazionale, purché il gestore possa utilizzarle a condizioni ragionevoli;

3) migliori: le tecniche più efficaci per ottenere un elevato livello di protezione dell'ambiente nel suo complesso;

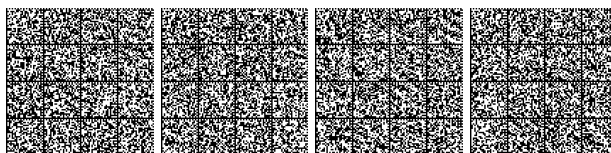
l-*ter*.1) "documento di riferimento sulle BAT" o "BREF": documento pubblicato dalla Commissione europea ai sensi dell'art. 13, paragrafo 6, della direttiva 2010/75/UE;

l-*ter*.2) "conclusioni sulle BAT": un documento adottato secondo quanto specificato all'art. 13, paragrafo 5, della direttiva 2010/75/UE, e pubblicato in italiano nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, contenente le parti di un BREF riguardanti le conclusioni sulle migliori tecniche disponibili, la loro descrizione, le informazioni per valutarne l'applicabilità, i livelli di emissione associati alle migliori tecniche disponibili, il monitoraggio associato, i livelli di consumo associati e, se del caso, le pertinenti misure di bonifica del sito;

l-*ter*.4) "livelli di emissione associati alle migliori tecniche disponibili" o "BAT-AEL": intervalli di livelli di emissione ottenuti in condizioni di esercizio normali utilizzando una migliore tecnica disponibile o una combinazione di migliori tecniche disponibili, come indicato nelle conclusioni sulle BAT, espressi come media in un determinato arco di tempo e nell'ambito di condizioni di riferimento specifiche;

l-*ter*.5) "tecnica emergente": una tecnica innovativa per un'attività industriale che, se sviluppata commercialmente, potrebbe assicurare un più elevato livello di protezione dell'ambiente nel suo complesso o almeno lo stesso livello di protezione dell'ambiente e maggiori risparmi di spesa rispetto alle migliori tecniche disponibili esistenti;

m) verifica di assoggettabilità a VIA di un progetto: la verifica attivata allo scopo di valutare, ove previsto, se un progetto determina potenziali impatti ambientali significativi e negativi e deve essere quindi sottoposto al procedimento di VIA secondo le disposizioni di cui al Titolo III della parte seconda del presente decreto;

m-*bis*) verifica di assoggettabilità di un piano o programma: la verifica attivata allo scopo di valutare, ove previsto, se piani, programmi ovvero le loro modifiche, possano aver effetti significativi sull'ambiente e devono essere sottoposti alla fase di valutazione secondo le disposizioni del presente decreto considerato il diverso livello di sensibilità ambientale delle aree interessate;

m-*ter*) parere motivato: il provvedimento obbligatorio con eventuali osservazioni e condizioni che conclude la fase di valutazione di VAS, espresso dall'autorità competente sulla base dell'istruttoria svolta e degli esiti delle consultazioni;

n) provvedimento di verifica di assoggettabilità a VIA: il provvedimento motivato, obbligatorio e vincolante dell'autorità competente che conclude il procedimento di verifica di assoggettabilità a VIA;

o) provvedimento di VIA: il provvedimento motivato, obbligatorio e vincolante, che esprime la conclusione dell'autorità competente in merito agli impatti ambientali significativi e negativi del progetto, adottato sulla base dell'istruttoria svolta, degli esiti delle consultazioni pubbliche e delle eventuali consultazioni transfrontaliere;

o-*bis*) autorizzazione integrata ambientale: il provvedimento che autorizza l'esercizio di una installazione rientrante fra quelle di cui all'art. 4, comma 4, lettera *c)*, o di parte di essa a determinate condizioni che devono garantire che l'installazione sia conforme ai requisiti di cui al Titolo III-*bis* ai fini dell'individuazione delle soluzioni più idonee al perseguimento degli obiettivi di cui all'art. 4, comma 4, lettera *c)*. Un'autorizzazione integrata ambientale può valere per una o più installazioni o parti di esse che siano localizzate sullo stesso sito e gestite dal medesimo gestore. Nel caso in cui diverse parti di una installazione siano gestite da gestori differenti, le relative autorizzazioni integrate ambientali sono opportunamente coordinate a livello istruttorio;

o-*ter*) condizione ambientale del provvedimento di verifica di assoggettabilità a VIA: prescrizione vincolante, se richiesta dal proponente, relativa alle caratteristiche del progetto ovvero alle misure previste per evitare o prevenire impatti ambientali significativi e negativi, eventualmente associata al provvedimento negativo di verifica di assoggettabilità a VIA;

o-*quater*) condizione ambientale del provvedimento di VIA: prescrizione vincolante eventualmente associata al provvedimento di VIA che definisce i requisiti per la realizzazione del progetto o l'esercizio delle relative attività, ovvero le misure previste per evitare, prevenire, ridurre e, se possibile, compensare gli impatti ambientali significativi e negativi nonché, ove opportuno, le misure di monitoraggio;

o-*quinquies*) autorizzazione: il provvedimento che abilita il proponente a realizzare il progetto;

p) autorità competente: la pubblica amministrazione cui compete l'adozione del provvedimento di verifica di assoggettabilità a VIA, l'elaborazione del parere motivato, nel caso di valutazione di piani e programmi, e l'adozione dei provvedimenti di VIA, nel caso di progetti ovvero il rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale o del provvedimento comunque denominato che autorizza l'esercizio;

q) autorità procedente: la pubblica amministrazione che elabora il piano, programma soggetto alle disposizioni del presente decreto, ovvero nel caso in cui il soggetto che predispone il piano, programma sia un diverso soggetto pubblico o privato, la pubblica amministrazione che recepisce, adotta o approva il piano, programma;

r) proponente: il soggetto pubblico o privato che elabora il piano, programma o progetto soggetto alle disposizioni del presente decreto;

r-*bis*) gestore: qualsiasi persona fisica o giuridica che detiene o gestisce, nella sua totalità o in parte, l'installazione o l'impianto oppure che dispone di un potere economico determinante sull'esercizio tecnico dei medesimi;

s) soggetti competenti in materia ambientale: le pubbliche amministrazioni e gli enti pubblici che, per le loro specifiche competenze o responsabilità in campo ambientale, possono essere interessate agli impatti sull'ambiente dovuti all'attuazione dei piani, programmi o progetti;

t) consultazione: l'insieme delle forme di informazione e partecipazione, anche diretta, delle amministrazioni, del pubblico e del pubblico interessato nella raccolta dei dati e nella valutazione dei piani, programmi e progetti;

u) pubblico: una o più persone fisiche o giuridiche nonché, ai sensi della legislazione vigente, le associazioni, le organizzazioni o i gruppi di tali persone;

v) pubblico interessato: il pubblico che subisce o può subire gli effetti delle procedure decisionali in materia ambientale o che ha un interesse in tali procedure; ai fini della presente definizione le organizzazioni non governative che promuovono la protezione dell'ambiente e che soddisfano i requisiti previsti dalla normativa statale vigente, nonché le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, sono considerate come aventi interesse;

v-*bis*) relazione di riferimento: informazioni sullo stato di qualità del suolo e delle acque sotterranee, con riferimento alla presenza di sostanze pericolose pertinenti, necessarie al fine di effettuare un raffronto in termini quantitativi con lo stato al momento della cessazione definitiva delle attività. Tali informazioni riguardano almeno: l'uso attuale e, se possibile, gli usi passati del sito, nonché, se disponibili, le misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee che ne illustrino lo stato al momento dell'elaborazione della relazione o, in alternativa, relative a nuove misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee tenendo conto della possibilità di una contaminazione del suolo e delle acque sotterranee da parte delle sostanze pericolose usate, prodotte o rilasciate dall'installazione interessata. Le informazioni definite in virtù di altra normativa che soddisfano i requisiti di cui alla presente lettera possono essere incluse o allegate alla relazione di riferimento. Nella redazione della relazione di riferimento si terrà conto delle linee guida eventualmente emanate dalla Commissione europea ai sensi dell'art. 22, paragrafo 2, della direttiva 2010/75/UE;

v-*ter*) acque sotterranee: acque sotterranee quali definite all'art. 74, comma 1, lettera *l)*;

v-*quater*) suolo: lo strato più superficiale della crosta terrestre situato tra il substrato roccioso e la superficie. Il suolo è costituito da componenti minerali, materia organica, acqua, aria e organismi viventi. Ai soli fini dell'applicazione della Parte Terza, l'accezione del termine comprende, oltre al suolo come precedentemente definito, anche il territorio, il sottosuolo, gli abitati e le opere infrastrutturali;

v-*quinquies*) ispezione ambientale: tutte le azioni, ivi compresi visite in loco, controllo delle emissioni e controlli delle relazioni interne e dei documenti di follow-up, verifica dell'autocontrollo, controllo delle tecniche utilizzate e adeguatezza della gestione ambientale dell'installazione, intraprese dall'autorità competente o per suo conto al fine di verificare e promuovere il rispetto delle condizioni di autorizzazione da parte delle installazioni, nonché, se del caso, monitorare l'impatto ambientale di queste ultime;

v-*sexies*) pollame: il pollame quale definito all'art. 2, comma 2, lettera *a)*, del decreto del Presidente della Repubblica 3 marzo 1993, n. 587;

v-*septies*) combustibile: qualsiasi materia combustibile solida, liquida o gassosa, che la norma ammette possa essere combusta per utilizzare l'energia liberata dal processo;

v-*octies*) sostanze pericolose: le sostanze o miscele, come definite all'art. 2, punti 7 e 8, del regolamento (CE) n. 1272/2008, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, pericolose ai sensi dell'art. 3 del medesimo regolamento. Ai fini della Parte Terza si applica la definizione di cui all'art. 74, comma 2, lettera *ee)*.».

— Si riporta il testo dell'art. 268, comma 1, lettera *l)* del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 268 *(Definizioni)*. — (*Omissis*);

l) impianto: il dispositivo o il sistema o l'insieme di dispositivi o sistemi fisso e destinato a svolgere in modo autonomo una specifica attività, anche nell'ambito di un ciclo più ampio;

(*Omissis*).».

Note all'art. 3:

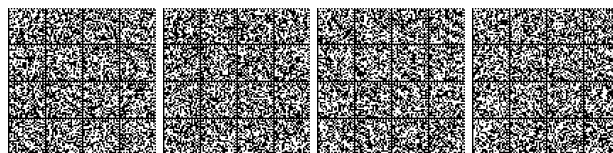
— Si riporta il testo dell'art. 29-*ter* del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 29-*ter (Domanda di autorizzazione integrata ambientale)*. — 1. Ai fini dell'esercizio delle nuove installazioni di nuovi impianti, della modifica sostanziale e dell'adeguamento del funzionamento degli impianti delle installazioni esistenti alle disposizioni del presente decreto, si provvede al rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale di cui all'art. 29-*sexies*. Fatto salvo quanto disposto al comma 4 e ferme restando le informazioni richieste dalla normativa concernente aria, acqua, suolo e rumore, la domanda deve contenere le seguenti informazioni:

a) descrizione dell'installazione e delle sue attività, specificandone tipo e portata;

b) descrizione delle materie prime e ausiliarie, delle sostanze e dell'energia usate o prodotte dall'installazione;

c) descrizione delle fonti di emissione dell'installazione;

d) descrizione dello stato del sito di ubicazione dell'installazione;

e) descrizione del tipo e dell'entità delle prevedibili emissioni dell'installazione in ogni comparto ambientale nonché un'identificazione degli effetti significativi delle emissioni sull'ambiente;

f) descrizione della tecnologia e delle altre tecniche di cui si prevede l'uso per prevenire le emissioni dall'installazione oppure, qualora ciò non fosse possibile, per ridurle;

g) descrizione delle misure di prevenzione, di preparazione per il riutilizzo, di riciclaggio e di recupero dei rifiuti prodotti dall'installazione;

h) descrizione delle misure previste per controllare le emissioni nell'ambiente nonché le attività di autocontrollo e di controllo programmato che richiedono l'intervento dell'ente responsabile degli accertamenti di cui all'art. 29-*decies*, comma 3;

i) descrizione delle principali alternative alla tecnologia, alle tecniche e alle misure proposte, prese in esame dal gestore in forma sommaria;

l) descrizione delle altre misure previste per ottemperare ai principi di cui all'art. 6, comma 16;

m) se l'attività comporta l'utilizzo, la produzione o lo scarico di sostanze pericolose e, tenuto conto della possibilità di contaminazione del suolo e delle acque sotterrane nel sito dell'installazione, una relazione di riferimento elaborata dal gestore prima della messa in esercizio dell'installazione o prima del primo aggiornamento dell'autorizzazione rilasciata, per la quale l'istanza costituisce richiesta di validazione. L'autorità competente esamina la relazione disponendo nell'autorizzazione o nell'atto di aggiornamento, ove ritenuto necessario ai fini della sua validazione, ulteriori e specifici approfondimenti.

2. La domanda di autorizzazione integrata ambientale deve contenere anche una sintesi non tecnica dei dati di cui alle lettere da *a)* a *m)* del comma 1 e l'indicazione delle informazioni che ad avviso del gestore non devono essere diffuse per ragioni di riservatezza industriale, commerciale o personale, di tutela della proprietà intellettuale e, tenendo conto delle indicazioni contenute nell'art. 39 della legge 3 agosto 2007, n. 124, di pubblica sicurezza o di difesa nazionale. In tale caso il richiedente fornisce all'autorità competente anche una versione della domanda priva delle informazioni riservate, ai fini dell'accessibilità al pubblico.

3. Qualora le informazioni e le descrizioni fornite secondo un rapporto di sicurezza, elaborato conformemente alle norme previste sui rischi di incidente rilevante connessi a determinate attività industriali, o secondo la norma UNI EN ISO 14001, ovvero i dati prodotti per i siti registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 761/2001 e successive modifiche, nonché altre informazioni fornite secondo qualunque altra normativa, rispettino uno o più requisiti di cui al comma 1 del presente articolo, tali dati possono essere utilizzati ai fini della presentazione della domanda e possono essere inclusi nella domanda o essere ad essa allegati.

4. Entro trenta giorni dalla presentazione della domanda, l'autorità competente verifica la completezza della stessa e della documentazione allegata. Qualora queste risultino incomplete, l'autorità competente ovvero, nel caso di impianti di competenza statale, la Commissione di cui all'art. 8-*bis* potrà chiedere apposite integrazioni, indicando un termine non inferiore a trenta giorni per la presentazione della documentazione integrativa. In tal caso i termini del procedimento si intendono interrotti fino alla presentazione della documentazione integrativa. Qualora entro il termine indicato il proponente non depositi la documentazione completa degli elementi mancanti, l'istanza si intende ritirata. È fatta salva la facoltà per il proponente di richiedere una proroga del termine per la presentazione della documentazione integrativa in ragione della complessità della documentazione da presentare.».

Note all'art. 4:

— Si riporta il testo dell'art. 5, comma 1, lettera *p)* del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 5 *(Definizioni)*. — (*Omissis*);

p) autorità competente: la pubblica amministrazione cui compete l'adozione del provvedimento di verifica di assoggettabilità a VIA, l'elaborazione del parere motivato, nel caso di valutazione di piani e programmi, e l'adozione dei provvedimenti di VIA, nel caso di progetti ovvero il rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale o del provvedimento comunque denominato che autorizza l'esercizio;

(*Omissis*).».

— Il testo dell'art. 29-*ter*, comma 4, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006, è riportato nelle note all'art. 3.

— Si riporta il testo dell'art. 29-*nonies*, comma 2, del citato decreto legislativo n. 152 del 2006:

«Art. 29-*nonies (Modifica degli impianti o variazione del gestore)*. — (*Omissis*).

2. Nel caso in cui le modifiche progettate, ad avviso del gestore o a seguito della comunicazione di cui al comma 1, risultino sostanziali, il gestore invia all'autorità competente una nuova domanda di autorizzazione corredata da una relazione contenente un aggiornamento delle informazioni di cui all'art. 29-*ter*, commi 1 e 2. Si applica quanto previsto dagli articoli 29-*ter* e 29-*quater* in quanto compatibile.

(*Omissis*).».

Note all'art. 5:

— Si riporta il testo dell'art. 22, paragrafo 2, della direttiva n. 2010/75/UE del 24 novembre 2010, del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle emissioni industriali (prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento) pubblicata nella G.U.U.E. 17 dicembre 2010, n. L 334.:

«Art. 22 *(Chiusura del sito)*. — (*Omissis*).

2. Quando l'attività comporta l'utilizzo, la produzione o lo scarico di sostanze pericolose e, tenuto conto della possibilità di contaminazione del suolo e delle acque sotterranee nel sito dell'installazione, il gestore elabora e trasmette all'autorità competente una relazione di riferimento prima della messa in servizio dell'installazione o prima dell'aggiornamento dell'autorizzazione rilasciata per l'installazione, per la prima volta dopo il 7 gennaio 2013.

La relazione di riferimento contiene le informazioni necessarie per determinare lo stato di contaminazione del suolo e delle acque sotterranee al fine di effettuare un raffronto in termini quantitativi con lo stato al momento della cessazione definitiva delle attività ai sensi del paragrafo 3.

La relazione di riferimento contiene almeno le seguenti informazioni:

a) informazioni sull'uso attuale e, se disponibili, sugli usi passati del sito;

b) se disponibili, le informazioni esistenti relative alle misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee che ne illustrino lo stato al momento dell'elaborazione della relazione o, in alternativa, relative a nuove misurazioni effettuate sul suolo e sulle acque sotterranee tenendo conto della possibilità di una contaminazione del suolo e delle acque sotterranee da parte delle sostanze pericolose usate, prodotte o rilasciate dall'installazione interessata.

Se le informazioni fornite in virtù di altre normative nazionali o dell'Unione soddisfano i requisiti di cui al presente paragrafo, tali informazioni possono essere incluse o allegate alla relazione di riferimento presentata.

La Commissione può fissare linee guida in merito al contenuto della relazione di riferimento.

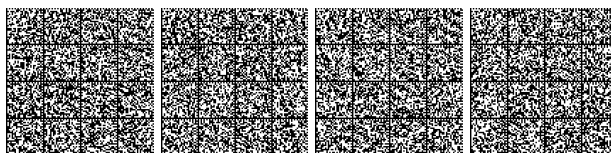
(*Omissis*).».

— Si riporta il testo dell'art. 8, comma 1, lettera *d)* del decreto legislativo 13 gennaio 2003, n. 36 (Attuazione della direttiva 1999/31/CE relativa alle discariche di rifiuti), pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 12 marzo 2003, n. 59, supplemento ordinario:

«Art. 8 *(Domanda di autorizzazione)*. — (*Omissis*);

d) la descrizione del sito, ivi comprese le caratteristiche idrogeologiche, geologiche e geotecniche, corredata da un rilevamento geologico di dettaglio e da una dettagliata indagine stratigrafica eseguita con prelievo di campioni e relative prove di laboratorio con riferimento al decreto ministeriale 11 marzo 1988 del Ministro dei lavori pubblici, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 127 del 1° giugno 1988;

(*Omissis*).».

19G00103

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 19 giugno 2019.

Modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012 recante «Ordinamento delle strutture generali della Presidenza del Consiglio dei ministri».

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto-legge 23 ottobre 1996, n. 543, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 dicembre 1996, n. 639, recante disposizioni urgenti in materia di ordinamento della Corte dei conti, e in particolare l'art. 8;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303, recante ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e in particolare l'art. 4;

Visto, in particolare, l'art. 7, commi 1, 2 e 3, del predetto decreto legislativo n. 303 del 1999, secondo cui il Presidente del Consiglio dei ministri individua, con propri decreti, le aree funzionali omogenee da affidare alle strutture in cui si articola il Segretariato generale della Presidenza del Consiglio dei ministri e indica, per tali strutture e per quelle di cui si avvalgono Ministri o Sottosegretari di Stato da lui delegati, il numero massimo degli uffici e dei servizi, restando l'organizzazione interna delle strutture medesime affidata alle determinazioni del Segretario generale o dei Ministri e sottosegretari delegati, secondo le rispettive competenze;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 novembre 2010, recante la disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012 e successive modificazioni, recante ordinamento delle strutture generali della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto l'art. 8, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, il quale prevede che «ai fini dell'attuazione degli obiettivi di cui all'Agenda digitale italiana anche in coerenza con gli obiettivi dell'Agenda digitale europea, la gestione della piattaforma di cui all'art. 5, comma 2, del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, nonché i compiti, relativi a tale piattaforma, svolti dall'Agenzia per l'Italia digitale, sono trasferiti alla Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Visto l'art. 8, comma 1-*ter*, del citato decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, il quale prevede che «a decorrere dal 1° gennaio 2020, al fine di garantire l'attuazione degli obiettivi dell'Agenda digitale italiana, anche in coerenza con l'Agenda digitale europea, le funzioni, i compiti e i poteri conferiti al commissario straordinario per l'attuazione dell'Agenda digitale dall'art. 63 del decreto legislativo 26 agosto 2016, n. 179, sono attribuiti al Presidente del Consiglio dei ministri o al Ministro delegato che li esercita per il tramite delle strutture della Presidenza del Consiglio dei ministri dallo stesso individuate»;

Visto l'art. 8, comma 1-*quater*, del citato decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, con il quale è previsto che, per l'esercizio delle funzioni di cui al comma 1-*ter* dell'art. 8 del medesimo decreto, il Presidente del Consiglio dei ministri, o il Ministro delegato, si avvale di un contingente di esperti messi a disposizione delle strutture di cui al citato comma 1-*ter*, in possesso di specifica ed elevata competenza tecnologica e di gestione di processi complessi, nonché di significativa esperienza in tali materie, ivi compreso lo sviluppo di programmi e piattaforme digitali con diffusione su larga scala, da nominare ai sensi dell'art. 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303;

Visto l'art. 8, comma 2, del citato decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, che assegna al Presidente del Consiglio dei ministri le funzioni di vigilanza sulla società per azioni interamente partecipata dallo Stato di cui al medesimo comma;

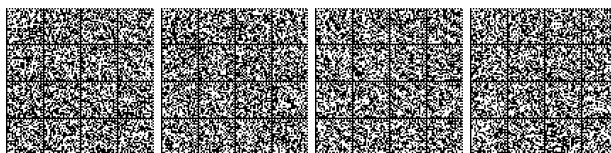
Considerata la rilevanza strategica dell'innovazione tecnologica per il perseguimento del programma di Governo, anche al fine di favorire lo sviluppo e la crescita culturale, democratica ed economica del Paese;

Considerata la necessità di garantire la realizzazione degli obiettivi dell'Agenda digitale italiana in coerenza con l'Agenda digitale europea, assicurando, altresì, lo svolgimento dei compiti necessari per l'adempimento degli obblighi internazionali assunti in materia di innovazione tecnologica e digitale;

Considerata l'esigenza di assicurare, anche mediante scelte architetturali tecnologiche-interoperabili, il necessario coordinamento operativo tra le amministrazioni dello Stato interessate, a vario titolo, al perseguimento degli obiettivi di Governo in materia di innovazione e digitalizzazione;

Ritenuto necessario adeguare l'assetto organizzativo della Presidenza del Consiglio dei ministri per garantire il perseguimento degli obiettivi sopra citati, prevedendo l'istituzione di un apposito dipartimento denominato «Dipartimento per la trasformazione digitale», articolato in non più di due uffici di livello dirigenziale generale e in non più di due servizi di livello dirigenziale non generale;

Ritenuto opportuno che il Dipartimento, per l'esercizio delle funzioni ed i compiti attribuiti dal presente decreto, si avvalga del contingente di esperti di cui all'art. 8, comma 1-*quater*, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135;

Informate le organizzazioni sindacali;

Decreta:

Art. 1.

Modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012

1. È istituito il Dipartimento per la trasformazione digitale quale struttura generale della Presidenza del Consiglio dei ministri.

2. Al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012, recante l'ordinamento delle strutture generali della Presidenza del Consiglio dei ministri, sono apportate le seguenti modifiche:

a) all'art. 2, comma 2, dopo la lettera m-*bis*) è inserita la seguente: «m-*ter*) Dipartimento per la trasformazione digitale;»;

b) all'art. 5, comma 5, secondo periodo, le parole: «nove ulteriori unità il numero massimo dei dirigenti di prima fascia» sono sostituite dalle seguenti: «undici ulteriori unità il numero massimo dei dirigenti di prima fascia», e le parole: «sei ulteriori unità il numero massimo dei dirigenti di seconda fascia» sono sostituite dalle seguenti: «cinque ulteriori unità il numero massimo dei dirigenti di seconda fascia»;

c) all'art. 18, comma 3, le parole: «non più di nove servizi» sono sostituite dalle seguenti: «non più di otto servizi»;

d) all'art. 20, comma 5, le parole: «non più di dieci servizi» sono sostituite dalle seguenti: «non più di nove servizi»;

e) all'art. 21, comma 3, le parole: «non più di trentaquattro servizi» sono sostituite dalle seguenti: «non più di trentatré servizi»;

f) all'art. 22, il comma 3 è sostituito dal seguente: «Il Dipartimento si articola in non più di due uffici e non più di cinque servizi»;

g) dopo l'art. 24-*bis*, è inserito il seguente:

«Art. 24-*ter (Dipartimento per la trasformazione digitale)*. — 1. Il Dipartimento per la trasformazione digitale è la struttura di supporto al Presidente per la promozione ed il coordinamento delle azioni del Governo finalizzate alla definizione di una strategia unitaria in materia di trasformazione digitale e di modernizzazione del Paese attraverso le tecnologie digitali. Esso dà attuazione alle direttive del Presidente in materia e assicura il coordinamento e l'esecuzione dei programmi di trasformazione digitale.

2. Per le finalità di cui al comma 1, il Dipartimento fornisce supporto al Presidente per l'esercizio delle funzioni di cui all'art. 8, commi 1-*ter* e 3, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, per l'esercizio della vigilanza sulla società di cui art. 8, comma 2, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, e nella partecipazione alle sedi istituzionali internazionali nelle quali si discute di innovazione tecnologica ed agenda digitale europea.

3. Il Dipartimento si articola in non più di due uffici e in non più di due servizi. Il Dipartimento si avvale del contingente di esperti di cui all'art. 8, comma 1-*quater*, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135.»;

h) all'art. 29, comma 3, le parole: «non più di sei servizi» sono sostituite dalle seguenti: «non più di cinque servizi»;

i) all'art. 30, il comma 4 è sostituito dal seguente: «4. Il Dipartimento si articola in non più di due uffici e in non più di cinque servizi»;

l) all'art. 32, comma 7, le parole: «non più di cinque servizi» sono sostituite dalle seguenti: «non più di quattro servizi».

Art. 2.

Disposizioni finali

1. Ai sensi dell'art. 7, comma 3, del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303, e dell'art. 4, comma 1, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012, entro trenta giorni dall'emanazione del presente decreto sono adottati i decreti di organizzazione interna delle strutture generali di cui all'art. 1, comma 1 e comma 2, lettere *a)* e *g)*, nonché di cui all'art. 1, comma 2, lettere *d)*, *e)*, *h)*, *l)*.

2. L'attuale organizzazione delle strutture generali di cui all'art. 1, comma 2, lettere *d)*, *e)*, *h)*, *l)*, resta ferma sino alla emanazione dei relativi decreti di organizzazione interna di cui al comma 1.

3. Dalla data di entrata in vigore del decreto di organizzazione interna del Dipartimento per la trasformazione digitale e fino al 31 dicembre 2019, il medesimo dipartimento, oltre alle attività di supporto al Presidente del Consiglio dei ministri per l'esercizio delle funzioni di vigilanza di cui all'art. 8, comma 2, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, pone in essere ogni iniziativa volta a garantire, a decorrere dal 1° gennaio 2020, la piena operatività nell'esercizio delle funzioni trasferite ai sensi dell'art. 8, comma 1 e comma 1-*ter*, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, e svolte fino al 31 dicembre 2019 dal commissario straordinario per l'attuazione dell'Agenda digitale.

Il presente decreto è trasmesso ai competenti organi di controllo ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2019

Il Presidente del Consiglio dei ministri
CONTE

Registrato alla Corte dei conti il 29 luglio 2019
Ufficio controllo atti P.C.M. Ministeri della giustizia e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg.ne succ. n. 1580

19A05387

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 luglio 2019.

Modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 novembre 2010 concernente la disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri» e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303, recante «Ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e successive modificazioni;

Visti in particolare, gli articoli 7 e 8 del citato decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 303, che riconoscono alla Presidenza del Consiglio dei ministri autonomia organizzativa, finanziaria e contabile in considerazione della peculiarità delle funzioni svolte e della necessità di garantire flessibilità all'organizzazione e alla struttura di bilancio della Presidenza del Consiglio dei ministri al fine di assicurare l'adeguato supporto al Presidente, ai Ministri e ai Sottosegretari delegati;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 22 novembre 2010, concernente la disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri, come modificato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 27 febbraio 2018;

Visto la legge 31 dicembre 2009, n. 196, recante «Legge di contabilità e finanza pubblica»;

Visto il decreto legislativo 12 maggio 2016, n. 90, recante il completamento della riforma della struttura del bilancio dello Stato, in attuazione della delega al Governo contenuta nell'art. 40, comma 1, della legge del 31 dicembre 2009, n. 196;

Visto il decreto legislativo 12 maggio 2016, n. 93, recante il completamento della riforma della struttura del bilancio dello Stato, in attuazione della delega al Governo contenuta nell'art. 40, comma 1, della legge del 31 dicembre 2009, n. 196;

Visto il decreto legislativo 16 marzo 2018, n. 29, recante disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 12 maggio 2016, n. 93, riguardante il riordino della disciplina per la gestione del bilancio e il potenziamento della funzione del bilancio di cassa, in attuazione dell'art. 42, comma 1, della legge 31 dicembre 2009, n. 196;

Visto in particolare il novellato art. 34 della legge 31 dicembre 2009, n. 196, «legge di contabilità e finanza pubblica»;

Ritenuto necessario modificare l'art. 19 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 22 novembre 2010 e successive modificazioni, concernente la disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri, in coerenza con la nuova disciplina contabile in materia di impegni pluriennali ad esigibilità, recata dall'art. 34 della legge 31 dicembre 2009, n. 196, come novellato dal decreto legislativo 12 maggio 2016, n. 93 e dal decreto legislativo 16 marzo 2018, n. 29, nei limiti di compatibilità con l'ordinamento della PCM, e, sotto il profilo gestionale, con la struttura del bilancio autonomo della stessa, al fine di garantirne la flessibilità necessaria, in particolare, per assicurare l'attuazione della volontà legislativa in ordine alla scansione temporale relativa alla erogazione della prestazione pubblica prevista dalla singola legge e il perseguimento delle politiche pubbliche affidate al Presidente e alle altre Autorità politiche della Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° giugno 2018, con il quale l'onorevole dott. Giancarlo Giorgetti è stato nominato Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri, con funzioni di Segretario del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 6 giugno 2018, registrato alla Corte dei conti in data 8 giugno 2018 al n. 1307 concernente la delega di funzioni al Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri onorevole dott. Giancarlo Giorgetti;

Decreta:

Art. 1.

L'art. 19 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 22 novembre 2010, concernente la disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri, come modificato dall'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 27 febbraio 2018, è sostituito dal seguente:

«Art. 19 *(Impegno)*. — 1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 4, i dirigenti, nell'ambito delle attribuzioni ad essi demandate per legge, impegnano ed ordinano le spese nei limiti delle risorse assegnate in bilancio.

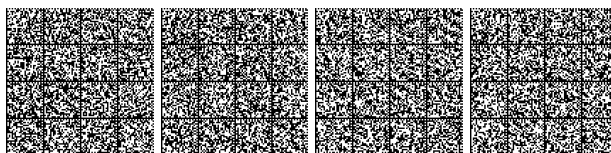
2. Gli atti contenenti una decisione di spesa a carico del bilancio della Presidenza sono trasmessi all'ufficio, ai fini del visto di regolarità amministrativo-contabile, unitamente al rispettivo decreto d'impegno, alla clausola di ordinazione della spesa ed alla relativa documentazione giustificativa. Tale documentazione deve pervenire in formato elettronico.

3. Gli impegni sono assunti in relazione all'adempimento di obbligazioni giuridicamente perfezionate, nei limiti dei pertinenti stanziamenti iscritti in bilancio, con imputazione agli esercizi in cui le obbligazioni sono esigibili. L'impegno può essere assunto solo in presenza, sui pertinenti capitoli di bilancio, di disponibilità finanziarie sufficienti, in termini di competenza, a far fronte in ciascun anno alla spesa imputata in bilancio e, in termini di cassa, a farvi fronte almeno nel primo anno. Gli elementi costitutivi dell'impegno sono:

a) la ragione del debito;

b) il capitolo a cui la spesa va imputata;

c) l'importo ovvero gli importi da pagare;

d) l'esercizio finanziario o gli esercizi finanziari su cui gravano le previste scadenze di pagamento;

e) il soggetto creditore;

f) la clausola di ordinazione della spesa, nelle evidenze disponibili al momento dell'impegno;

g) per le spese afferenti all'acquisto di beni e servizi, sia di parte corrente che in conto capitale, la registrazione sul sistema informativo SICOGE dei contratti o degli ordini che ne costituiscono il presupposto.

4. In deroga a quanto previsto dal comma 3, al fine di garantire la flessibilità necessaria ad assicurare il perseguimento delle politiche pubbliche, fermo restando la capienza complessiva del pertinente capitolo o dei capitoli di imputazione del bilancio della Presidenza, l'impegno di spesa è interamente assunto a valere sulle risorse finanziarie assegnate per il corrente esercizio finanziario nel caso di:

a) disposizioni legislative che assegnino in favore della Presidenza risorse finanziarie per un solo esercizio finanziario;

b) utilizzo di risorse finanziarie riportate ai sensi dell'art. 11 o di assegnazioni di risorse dal fondo di riserva, ai sensi dell'art. 12, su capitoli che negli esercizi successivi non presentino disponibilità finanziarie sufficienti all'assunzione degli impegni pluriennali ad esigibilità;

c) risorse finanziarie nel bilancio pluriennale relative a fondi da ripartire annualmente con decreti dell'Autorità politica, previa intesa con le altre amministrazioni centrali o con le regioni e gli enti locali, di cui il responsabile della spesa non ne ha la disponibilità sino al decreto di riparto.

5. Alla chiusura al 31 dicembre dell'esercizio finanziario, nessun impegno può essere assunto a carico dell'esercizio scaduto.

6. Nei casi di necessità e convenienza attestata dal responsabile della spesa, l'Amministrazione può assumere impegni di durata superiore al triennio del bilancio pluriennale, la cui decorrenza ricada nel triennio di previsione del bilancio, previo assenso del Segretario generale.

7. L'impegno è imputato al capitolo pertinente in relazione alla tipologia della spesa e non può eccedere gli stanziamenti.

8. Quando la spesa viene accertata contestualmente al pagamento, l'impegno e l'ordine di pagamento sono contemporanei.

9. Al momento dell'approvazione del bilancio, si costituisce automaticamente l'impegno sugli stanziamenti relativi alle seguenti spese:

a) indennità spettanti al Presidente, al vice Presidente, ai Ministri, ai sottosegretari, al segretario generale ed ai vicesegretari generali;

b) trattamento economico fondamentale del personale dipendente e relativi oneri riflessi;

c) spese dovute in base a contratti in essere, disposizioni di legge o regolamentari».

Art. 2.

All'art. 20, comma 3, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 22 novembre 2010 e successive modificazioni, la lettera *a)* è sostituita dalla seguente:

«lettera *a)* il riferimento al decreto di impegno, salvo quanto previsto dal precedente art. 19, comma 8;».

Il presente decreto è trasmesso agli Organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 luglio 2019

p. Il Presidente del Consiglio dei ministri
Il Sottosegretario di Stato
GIORGETTI

Registrato alla Corte dei conti l'8 agosto 2019
Ufficio controllo atti P.C.M. Ministeri della giustizia e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg.ne succ. n. 1668

19A05386

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 28 maggio 2019.

Istituzione del Centro di referenza nazionale per l'analisi e studio di correlazione tra ambiente, animale e uomo.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

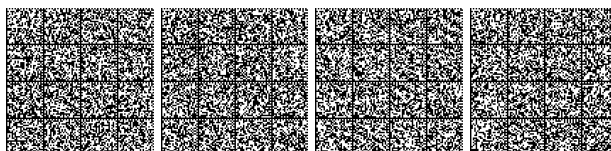
Vista la legge 23 giugno 1970, n. 503, recante «Ordinamento degli istituti zooprofilattici sperimentali»;

Visto il decreto legislativo 30 giugno 1993, n. 270, recante «Riordinamento degli istituti zooprofilattici sperimentali, a norma dell'art. 1, comma 1, lettera *h)* della legge 23 ottobre 1992, n. 421» e, in particolare, l'art. 2, comma 3, lettera *l)*;

Visto il decreto del Ministro della sanità 16 febbraio 1994, n. 190, concernente «Regolamento recante norme per il riordino degli istituti zooprofilattici sperimentali, in attuazione dell'art. 1, comma 5 del decreto legislativo 30 giugno 1993, n. 270», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 23 marzo 1994, n. 68;

Visto il decreto del Ministro della sanità 4 ottobre 1999, recante «Centri di referenza nazionali nel settore veterinario», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 23 dicembre 1999, n. 300;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni, recante «Norme generali nell'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 28 giugno 2012, n. 106, recante «Riorganizzazione degli enti vigilati dal Ministero della salute, a norma dell'art. 2 della legge 4 novembre 2010, n. 183»;

Visto il decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 2008 recante «Attribuzione agli istituti zooprofilattici sperimentali di compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 23 agosto 2008, n. 197;

Vista l'istanza e la relativa documentazione presentata ai sensi del citato decreto ministeriale 4 ottobre 1999 — acquisita dal Ministero della salute con prot. DGSAF n. 10075 del 9 aprile 2019 — con la quale l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno ha formulato la proposta di istituire un Centro di referenza nazionale per l'analisi e lo studio della correlazione tra ambiente, animale e uomo;

Vista la nota prot. 11659 del 30 aprile 2019, con la quale la Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari attesta che l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno è in possesso dei requisiti richiesti per il riconoscimento dei Centri di referenza nazionale dall'art. 3, comma 1 del decreto ministeriale 4 ottobre 1999;

Considerata l'esperienza acquisita dall'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno nella gestione di eventi potenzialmente emergenziali relativi all'ambiente, con particolare riferimento alle attività svolte su incarico della Regione Campania nella gestione dell'emergenza della cosiddetta «Terra dei Fuochi» e dell'emergenza legata alla contaminazione da diossine;

Ritenuto che l'individuazione di una struttura di supporto tecnico scientifico alle attività delle autorità sanitarie competenti, sia a livello centrale che periferico, possa rappresentare occasione di sinergia tra le competenze e le esperienze in atto finalizzata alla salubrità dei prodotti di origine animale e vegetale destinati al consumo umano;

Considerato necessario implementare le attività di ricerca e di monitoraggio di determinati fenomeni di inquinamento attraverso la valutazione degli effetti sulla salute animale e sulle produzioni agrozootecniche, al fine di definire azioni di prevenzione e di elaborare strategie atte alla riduzione del rischio sanitario dovuto all'esposizione ambientale in un'ottica «*One health*»;

Ritenuto, pertanto, necessario istituire un Centro di referenza nazionale per l'analisi e studio di correlazione tra ambiente, animale e uomo, per conseguire risultati armonizzati su base nazionale nel campo della realizzazione di modelli di analisi e di gestione dell'inquinamento ambientale in ambito agrozootecnico;

Decreta:

Art. 1.

1. Presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno — sede di Portici — è istituito il «Centro di referenza nazionale per l'analisi e studio di correlazione tra ambiente, animale e uomo».

Art. 2.

1. Il centro di referenza di cui all'art. 1, svolge i compiti di cui all'art. 2 del decreto del Ministro della sanità 4 ottobre 1999:

a) realizza un sistema strutturato e permanente di referenti all'interno dei singoli istituti zooprofilattici sperimentali ai fini del coordinamento delle attività che saranno poste in essere sul territorio nazionale;

b) fornisce assistenza tecnico-scientifica al Ministero della salute;

c) cura l'organizzazione di corsi di formazione, nell'ambito delle proprie competenze, per il personale del Servizio sanitario nazionale e per altri operatori di enti competenti;

d) promuove e svolge attività di programmazione, ricerca scientifica, *risk-assessment*, di sorveglianza e analisi epidemiologica volte ad evidenziare le interazioni tra i contaminanti e le matrici alimentari di competenza ed a sviluppare delle strategie di intervento mirate;

e) mette in atto ogni altra utile attività attinente alle proprie competenze, ivi compresa la collaborazione con altre amministrazioni, centri ed associazioni del settore.

Il presente decreto è trasmesso al competente organo di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 28 maggio 2019

Il Ministro: GRILLO

Registrato alla Corte dei conti il 24 giugno 2019
Ufficio di controllo sugli atti del MIUR, MIBAC, Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali, reg.ne prev. n. 2653

19A05379

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

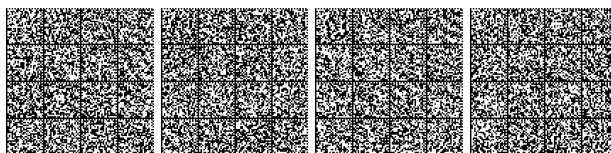
DECRETO 23 maggio 2019.

Individuazione delle strutture per le prove di coltivazione di varietà di piante da frutto ai fini dell'iscrizione al Registro nazionale e al rilascio di titoli di protezione per nuove varietà vegetali.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

Visto il regolamento (CE) n. 2100/94 del Consiglio, del 27 luglio 1994, concernente la privativa comunitaria per ritrovati vegetali;

Visto il decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30, recante «Codice della proprietà industriale, a norma dell'art. 15 della legge 12 dicembre 2002, n. 273» e in particolare il Capo II, Sezione VIII, relativo a «Nuove varietà vegetali»;

Visto il decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, recante attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la

diffusione nella comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali, pubblicato nel supplemento ordinario n. 169/L alla *Gazzetta Ufficiale*, n. 248 del 24 ottobre 2005 - Serie generale - e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 4 maggio 2006, recante disposizioni generali per la produzione di materiale di moltiplicazione delle specie arbustive ed arboree da frutto, nonché delle specie erbacee a moltiplicazione agamica, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 168 del 21 luglio 2006;

Vista la direttiva 2008/90/CE del Consiglio del 29 settembre 2008, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, serie 267 dell'8 ottobre 2008, relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto e delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti;

Visto il decreto legislativo 25 giugno 2010, n. 124, recante attuazione della direttiva 2008/90 relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti (refusione), pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 180 del 4 agosto 2010;

Visto il decreto legislativo 13 agosto 2010, n. 131, recante «Modifiche al decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30 recante il codice della proprietà industriale, ai sensi dell'art. 19 della legge 23 luglio 2009, n. 99»;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 16 maggio 2012, registrato dalla Corte dei corti in data 3 agosto 2012, che ha definito le disposizioni attuative del decreto legislativo 13 agosto 2010, n. 131, in materia di privative per nuove varietà vegetali;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 27 febbraio del 2013, n. 105, recante il regolamento di organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'art. 2, comma 10-*ter*, del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, così come modificato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 17 luglio 2017, n. 143;

Visto il decreto ministeriale 4 marzo 2016, recante attuazione del Registro nazionale delle varietà di piante da frutto, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 85 del 12 aprile 2016;

Visto il decreto ministeriale 30 giugno 2016, che istituisce il Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2016, recante recepimento delle direttive di esecuzione della Commissione del 15 ottobre 2014: 2014/96/UE relativa alle prescrizioni in materia di etichettatura, chiusura e imballaggio dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto e delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti rientranti nell'ambito di applicazione della direttiva 2008/90/CE del Consiglio, 2014/97/UE recante modalità di esecuzione della direttiva 2008/90/CE del Consiglio per quanto riguarda la registrazione dei fornitori e delle varietà e l'elenco comune delle varietà e 2014/98/UE recante modalità di esecuzione della direttiva 2008/90/CE del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici per il genere e la specie delle piante da frutto di cui al suo allegato I, i requisiti specifici per i fornitori e le norme dettagliate riguardanti le ispezioni ufficiali, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 14 del 18 gennaio 2017;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2018, n. 2481, inerente individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 143/2017;

Visto il decreto-legge 12 luglio 2018, n. 86, coordinato con la legge di conversione 9 agosto 2018, n. 97, recante: «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri dei beni e delle attività culturali e del turismo, delle politiche agricole alimentari e forestali e dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, nonché in materia di famiglia e disabilità»;

Vista la ricognizione effettuata dal Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante, sezione materiali di moltiplicazione delle piante da frutto, delle ortive e delle ornamentali, finalizzata ad individuare le strutture idonee, per competenza, professionalità ed esperienza, ad eseguire le prove di coltivazione;

Vista la nota del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo n. 33741 del 4 dicembre 2018 con cui si chiede alle strutture ipotizzate di presentare formale candidatura ad eseguire le prove di coltivazione;

Viste le note prot. Mipaaft n. 36474 del 20 dicembre 2018, n. 508 dell'8 gennaio 2019, n. 2080 del 18 gennaio 2019, n. 2614 del 24 gennaio 2019, n. 2962 del 28 gennaio 2019, n. 2959 del 28 gennaio 2019, n. 3304 del 29 gennaio 2019, n. 5719 del 14 febbraio 2019, n. 13069 del 29 marzo 2019, con le quali sono state avanzate le candidature all'esecuzione delle prove di coltivazione;

Considerata la necessità di individuare strutture idonee all'esecuzione di prove di coltivazione finalizzate all'accertamento dei requisiti di distinguibilità, uniformità e stabilità delle varietà di specie di piante da frutto candidate ad essere iscritte nel Registro nazionale delle piante da frutto e per le quali è stata presentata una domanda per il rilascio del titolo di protezione come nuova varietà vegetale;

Acquisito il parere favorevole del Comitato fitosanitario nazionale, di cui all'art. 52 del decreto legislativo n. 214/2005, ai sensi dell'art. 3, comma 4, del decreto legislativo n. 124/2010, espresso nella riunione del 10 aprile 2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Le strutture di cui al comma 2 sono individuate per l'esecuzione delle prove di coltivazione finalizzate all'accertamento dei requisiti di distinguibilità, uniformità e stabilità delle varietà di specie di piante da frutto, sia ai fini dell'iscrizione nel Registro nazionale delle piante da frutto, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del decreto ministeriale 6 dicembre 2016, che ai fini del rilascio del titolo di protezione come nuova varietà vegetale;

2. Le seguenti strutture effettuano le prove di cui al comma 1, relativamente ai generi e alle specie vegetali corrispondenti:

a. AGRION - Fondazione per la ricerca, innovazione e lo sviluppo dell'agricoltura piemontese	*Ribes* L., *Rubus* L. *Vaccinium* L.
b. Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura del CREA (CREA-OFA)	*Citrus* L. e simili, *Fragaria* L., *Olea europaea* L., *Juglans regia* L., *Prunus cerasus* L., *Prunus persica* (L.) Batsch., *Prunus domestica* L., *Prunus salicina* Lindl e relativi portinnesti
c. Centro di sperimentazione Laimburg	*Malus* Mill.e relativi portinnesti
d. Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e forestali - Università di Palermo	*Pistacia vera* L.
e. Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari - Università degli studi di Torino	*Castanea sativa* Mill., *Corylus avellana* L. e relativi portinnesti
f. Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari - Alma Mater Studiorum Università di Bologna	*Cydonia oblonga* Mill., *Pyrus communis* L. e relativi portinnesti
g. Dipartimento scienze del suolo, della pianta e degli alimenti - Università degli studi di Bari Aldo Moro	*Ficus carica* L., *Prunus amygdalus* Batsch, *Prunus armeniaca* L., *Prunus avium* L. e i relativi portinnesti

Art. 2.

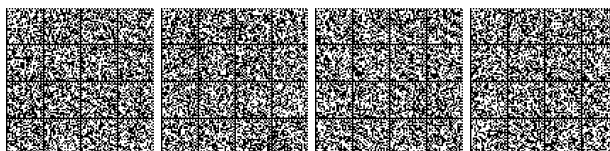
Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, sentito il parere del Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante, sezione materiali di moltiplicazione delle piante da frutto, delle ortive e delle ornamentali, stabilisce con successivi provvedimenti i criteri e le procedure tecniche per l'esecuzione delle prove di coltivazione finalizzate all'accertamento dei requisiti di distinguibilità, uniformità e stabilità delle varietà di specie di piante da frutto, sia ai fini dell'iscrizione nel Registro nazionale delle piante da frutto, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del decreto ministeriale 6 dicembre 2016, che ai fini del rilascio del titolo di protezione come nuova varietà vegetale, nonché le tempistiche per la consegna dei campioni varietali da sottoporre alle prove e le tariffe per l'esecuzione delle stesse.

Il presente decreto entra in vigore il giorno seguente la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 maggio 2019

Il Ministro: CENTINAIO

Registrato alla Corte dei conti il 5 luglio 2019
Ufficio controllo atti MISE e MIPAAF, reg.ne prev. n. 781

19A05382

DECRETO 8 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Piemonte».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 22 novembre 1994, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 282 del 2 dicembre 1994, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Piemonte» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

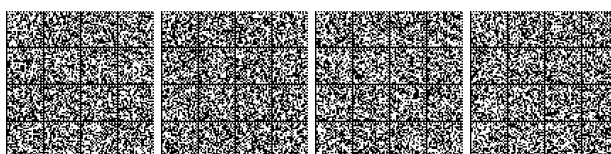
Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Piemonte»;

Visto il provvedimento 23 dicembre 2014 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Piemonte» e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

Visto il decreto 29 dicembre 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Piemonte», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 23 dicembre 2014;

Visto il disciplinare di produzione della DOC dei vini «Piemonte» così come da ultimo consolidato con le modifiche, di cui al citato provvedimento 23 dicembre 2014, approvate con il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/548 della Commissione del 2 aprile 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L96 del 5 aprile 2019;

Ritenuto che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Piemonte», è approvata e applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato decreto ministeriale 29 dicembre 2014 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Piemonte su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con sede in Costigliole d'Asti (AT) intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Piemonte», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della pro-

cedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 151 del 29 giugno 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Piemonte» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Piemonte» così come da ultimo consolidato con le modifiche approvate con il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/548 della Commissione del 2 aprile 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L96 del 5 aprile 2019, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 151 del 29 giugno 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Piemonte» così come aggiornato con le modifiche di cui di cui al precedente comma 1, è riportato all'allegato A.

3. All'allegato B è riportato il documento unico consolidato.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

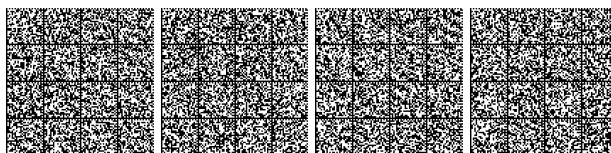
2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Piemonte» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Piemonte» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"

"La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

-Vini bianchi :

"Piemonte" bianco
"Piemonte" Bussanello
"Piemonte" Cortese;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Moscato;
"Piemonte" Sauvignon
"Piemonte" Viognier;
"Piemonte" Pinot Grigio;
"Piemonte" Riesling;

-"Piemonte" con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

-Vini spumanti:
"Piemonte";
"Piemonte" rosso;
"Piemonte" rosato;
"Piemonte" Pinot bianco;
"Piemonte" Pinot grigio;
"Piemonte" Pinot nero;
"Piemonte" Pinot;
"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo;
"Piemonte" Chardonnay;
"Piemonte" Brachetto
"Piemonte" Albarossa Rosato

-"Piemonte" con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco o in rosato), nelle loro combinazioni.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Croatina, Grignolino, Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini frizzanti:
“Piemonte” rosso;
“Piemonte” bianco;
“Piemonte” rosato
“Piemonte” Dolcetto
“Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo;
“Piemonte” Chardonnay;
“Piemonte” Barbera;
“Piemonte” Bonarda.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini rossi:
“Piemonte” rosso;
“Piemonte” Albarossa;
“Piemonte" Barbera;
“Piemonte” Dolcetto;
“Piemonte” Freisa;
“Piemonte” Grignolino;
“Piemonte” Brachetto;
“Piemonte” Bonarda
“Piemonte” Cabernet:
“Piemonte” Cabernet Franc;
“Piemonte” Cabernet Sauvignon;
“Piemonte” Croatina;
“Piemonte” Merlot;
“Piemonte” Pinot nero;
“Piemonte” Syrah.

-“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc , Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

-Vini rosati:
“Piemonte” rosato.

-Vini passiti:
“Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);

“Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
“Piemonte” Barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
"Piemonte" Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);
“Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).”

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%;
per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina e/o Cortese e/o Chardonnay da soli o congiuntamente per almeno 60% ; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino ,approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Albarossa;
Barbera;
Bonarda;
Dolcetto;
Freisa ;
Grignolino;
Brachetto;
Cabernet;
Cabernet Franc;
Cabernet Sauvignon;
Croatina;
Merlot;
Pinot nero;
Syrah;
Bussanello;

Cortese;
Chardonnay;
Sauvignon;
Viognier;
Pinot Grigio;
Riesling;
Moscato Bianco,

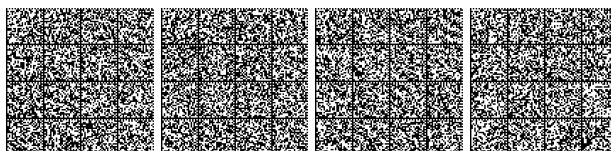
e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

5. Per la produzione del vino "Piemonte" Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère; per la produzione del vino "Piemonte" Riesling possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Riesling, Riesling italico, Riesling renano.
I vini spumanti e frizzanti con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Cortese per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca o nera, questi ultimi vinificati in bianco, non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, con l'esclusione del Moscato Bianco per il quale è consentita la presenza fino al 3%.

6. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due vitigni è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito indicate:

- a bacca bianca
Bussanello;
Cortese;
Chardonnay;
Favorita;
Moscato;
Pinot (solo per vini spumanti)
Pinot bianco;
Pinot Grigio;
Riesling;
Riesling italico;
Riesling renano;
Sauvignon;
Viognier;
nonché Pinot nero (vinificato in bianco o in rosato).

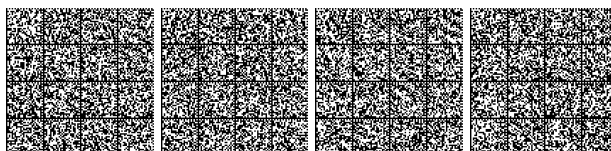
-a bacca nera:
Albarossa ;
Barbera;

Bonarda;
Brachetto;
Cabernet;
Cabernet Franc;
Cabernet Sauvignon;
Carmenère;
Croatina;
Dolcetto;
Freisa;
Grignolino;
Merlot;
Nebbiolo;
Pinot nero;
Syrah

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva e' riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Cortese e/o Chardonnay e/oFavorita e/o Erbaluce e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero . per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

8. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot nero;
è riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

9. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

10. È' facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.
Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, Piemonte” rosso spumante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” rosato spumante, “Piemonte” Cabernet ; “Piemonte” Cabernet Franc; “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Riesling; “Piemonte” Syrah, “Piemonte” Sauvignon, “Piemonte” Viognier, “Piemonte” Pinot grigio, “Piemonte” Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cella Monte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Rocca Grimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro

Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè,

Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villar Focchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Provincia di Novara:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno;

Provincia di Biella
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone;

Provincia di Verbano-Cusio-Ossola:
l'intero territorio dei seguenti comuni:
Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

Provincia di Vercelli:
Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia;

2. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Bussanello; Piemonte" Cortese; Piemonte" Cortese frizzante o Piemonte frizzante,anche con indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo; "Piemonte" Cortese spumante o "Piemonte" spumante, anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo; "Piemonte" Albarossa; "Piemonte" Albarossa spumante rosato; "Piemonte" Croatina; "Piemonte" Barbera; "Piemonte" Barbera frizzante; "Piemonte" Barbera passito, "Piemonte" Dolcetto; "Piemonte" Dolcetto frizzante; "Piemonte" Grignolino; "Piemonte" Bonarda, "Piemonte" Bonarda frizzante, dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, RoccaGrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, , Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto

Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte Freisa" dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, RoccaGrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, , Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone,

Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi', Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Provincia di Torino:
l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito, "Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante" dovranno essere prodotte nelle zone rispettivamente indicate:

"Piemonte" Moscato, "Piemonte" Moscato passito

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, RoccaGrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

"Piemonte" Brachetto, "Piemonte" Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito:

Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, RoccaGrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

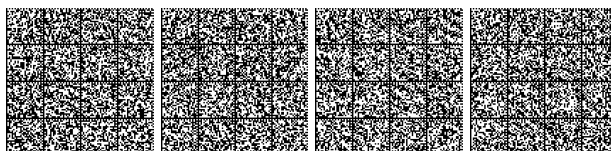
Provincia di Asti:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia di Cuneo:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi/limosi/rocciosi/sabbiosi/calcarei/silicei e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare o pedemontana con terreni sabbiosi in presenza di scheletro o pianeggiante con terreni di origine morenica. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 100 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

Densità di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura:
a) per le province di Alessandria, Asti e Cuneo:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300;

forme di allevamento e sistemi di potatura: la controspalliera con potatura Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

b) per le province di Biella, Novara, Torino , Vercelli e Verbano Cusio Ossola:
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500. A tale limite minimo è ammessa la deroga per i vigneti con forma d'allevamento a pergola;
forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve;

e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

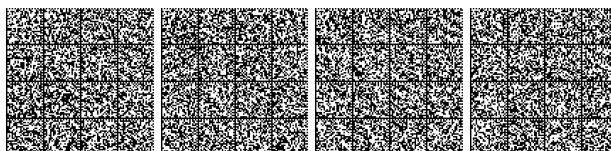
Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
" Piemonte" bianco	14	9,50
"Piemonte" bianco frizzante	14	9,50
"Piemonte" bianco passito	14	9,50
"Piemonte" rosso	13	10,00
"Piemonte" rosso frizzante	13	10,00
"Piemonte" rosso spumante	13	10,00
"Piemonte" rosso passito	13	10,00
"Piemonte" rosato	13	10,00
"Piemonte" rosato frizzante	13	10,00
"Piemonte" rosato spumante	13	10,00
"Piemonte" spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot bianco spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot grigio spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot nero spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot spumante	11	9,50
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
"Piemonte"Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
"Piemonte" Albarossa	9	12,00
"Piemonte" Albarossa spumante rosato	11	10,50
"Piemonte" Barbera	12	10,50
"Piemonte" Barbera frizzante	12	10,50
"Piemonte" Barbera passito	12	10,50
"Piemonte Croatina	11	10,00
"Piemonte" Dolcetto	11	10,00

“Piemonte” Dolcetto frizzante	11	10,00
“Piemonte” Freisa	9,5	10,50
“Piemonte” Grignolino	9,5	10,50
“Piemonte” Bonarda	11	10,00
“Piemonte” Bonarda frizzante	11	10,00
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	11	10,50
“Piemonte” Cabernet	11	10,50
“Piemonte” Cabernet Franc	11	10,50
“Piemonte” Merlot	11	10,50
“Piemonte” Pinot nero	11	10,50
“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte”Bussanello	11	9,50
“Piemonte” Cortese	14	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Viognier	11	9,50
“Piemonte”Pinot Grigio	11	9,50
“Piemonte” Riesling	11	9,50
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	9	10,00
“Piemonte” Moscato	11,50	10,00
“Piemonte” Moscato passito	11,50	10,00

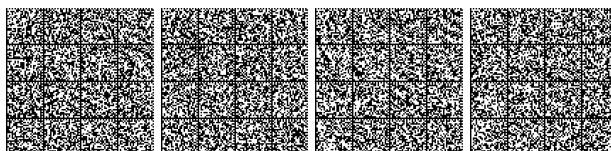
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piemonte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4.La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC “Piemonte” gli esuberi di produzione delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su proposta dei Consorzi di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, alle condizioni previste dalla normativa vigente.**”**.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	75%	10.500
“Piemonte” bianco frizzante	-75%	10.500
“Piemonte” bianco passito	50%	7.000
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosso spumante	70%	9.100
“Piemonte” rosso passito	50%	6.500
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosato spumante	70%	9.100
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
*“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
*“Piemonte”Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Albarossa spumante rosato	70%	7.700
“Piemonte” Barbera	70%	8.400
“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
“Piemonte” Barbera passito	50%	6.000
“Piemonte” Croatina	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650
“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Franc	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700

“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700
“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Bussanello	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	70%	9.100
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Viognier	70%	7.700
“Piemonte” Pinot Grigio	70%	7.700
“Piemonte” Riesling	70%	7.700
“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	4.500
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	5.750

Qualora tali rese superino i valori delle percentuali sopraindicate, ma non di oltre 5 punti percentuali l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

4. I vini a denominazione di origine “Piemonte” nelle tipologie passito devono essere ottenuti con l’appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente.
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13% vol (o 217 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).
Per il vino a denominazione di origine controllata “Piemonte” passito (categoria: vino di uve stramature) le uve al termine dell’appassimento, devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol (o 266 grammi di zucchero/litro).
Per i vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” nelle tipologie passito non è consentito l’arricchimento.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

vini	durata mesi	decorrenza
Piemonte Moscato passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Brachetto passito	12	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte rosso passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte bianco passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Barbera passito	3	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve
Piemonte Albarossa	12	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve
Piemonte Freisa	4	dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Per le tipologie "Piemonte" passito durante il periodo di invecchiamento che precede la messa in bottiglia, il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi più freddi.

6. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Piemonte" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilita' di resa, di titolo alcolometrico volumico minimo naturale e di composizione ampelografica.

7. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" i vini la cui zona di produzione ricade interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

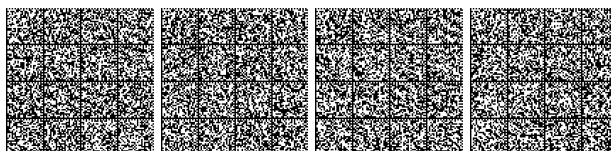
1.I vini di cui agli articoli 1 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Piemonte bianco
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Piemonte bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte bianco passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Piemonte bianco passito (categoria: vino)
colore: giallo paglierino più o meno carico con eventuali tendenze al giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca
spuma: vivace, evanescente
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l
Piemonte rosso
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco a dolce, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso frizzante
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco a dolce;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte rosso spumante; Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera spumante
spuma: fine, persistente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé adolce;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,0%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosso passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Piemonte rosso passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca nera
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 gr/l

Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera
spuma: vivace, evanescente
colore: rosso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Piemonte rosato
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato frizzante
colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, da secco ad amabile;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 gr/l

Piemonte rosato spumante;
spuma: fine, persistente;

colore: da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: armonico, morbido, da pas dosé a dolce;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

"Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte" con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico; da pas dosé a sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Pinot nero spumante rosato; "Piemonte" Pinot spumante rosato; "Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante rosato; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante rosato;
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico, da pas dosé a sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 .0 g/l.

"Piemonte" Albarossa
colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: secco, di buon corpo;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
acidita' totale massima: 7,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Piemonte" Albarossa spumante rosato;
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico da pas dosé a sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Piemonte" Barbera:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

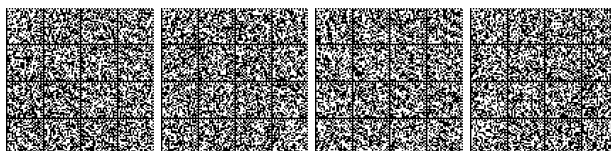
"Piemonte" Barbera frizzante:
colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino ottenuto da uve appassite)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 9,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino di uve stramature)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Piemonte Barbera passito (categoria: vino)
colore: rosso rubino, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: armonico, morbido, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol (di cui almeno 10,50% vol svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Piemonte" Croatina
colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei;
odore: intenso, gradevole,fruttato;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/

Piemonte Dolcetto
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,00gr/l

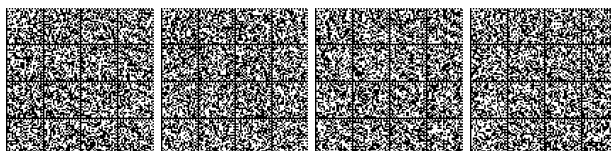
“Piemonte” Dolcetto frizzante
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico;
spuma: vivace, evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0gr/l

“Piemonte” Freisa
colore: rosso rubino con tendenza a leggero granato quando invecchia ;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, leggermente acidulo, con l’invecchiamento più armonico e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,00gr/l

"Piemonte" Grignolino:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00 % vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Bonarda frizzante:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, fresco;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l .

“Piemonte” Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;

sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Merlot
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, tenue, delicato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

“Piemonte” Pinot nero
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati ;
odore: caratteristico, ampio, delicato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Syrah
colore: rosso rubino ;
odore: caratteristico, delicato, lievemente speziato;
sapore: da secco ad abboccato, di buon corpo, armonico, lievemente tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 vol.%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l .

“Piemonte” Bussanello
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/

"Piemonte" Cortese:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, da secco ad abboccato, piacevole, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese frizzante anche con l’indicazione dell’unità geografica aggiuntiva Marengo:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, da secco ad abboccato, piacevole;
spuma: vivace, evanescente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Cortese spumante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente;
sapore: fresco, piacevole, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, vellutato, morbido, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay frizzante:
colore:giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, vellutato, morbido, armonico;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Piemonte" Chardonnay spumante:
colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, caratteristico;
sapore: vellutato, morbido, armonico, da pas dosè a demi-sec;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Piemonte" Sauvignon
colore: giallo paglierino ;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, piacevole;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Piemonte" Viognier
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;

sapore : da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Pinot Grigio
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Riesling
colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdognole;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Piemonte" Brachetto:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
di cui svolto almeno 5,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Brachetto all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Brachetto spumante:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, da extra brut a dolce;
spuma: fine, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui svolto almeno 6,00%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,00% svolti;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Brachetto passito (Categoria: vino di uve stramature)
: colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta tendente al rosato;
odore: caratteristico, con delicato aroma muschiato;
sapore: delicato, piu' o meno dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,00% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato:
colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dall'aroma caratteristico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol., di cui almeno 4,50% svolti acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Il vino a denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato all'atto dell'immissione al consumo puo' essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino ottenuto da uve appassite):
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol., di cui almeno 9,0% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Piemonte" Moscato passito (Categoria: vino di uve stramature):
colore: giallo dorato, tendente all'ambrato piu' o meno intenso;
odore: intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato;
sapore: dolce, armonico, morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol., di cui almeno 12,0% svolti;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte", con l'esclusione dei vini spumanti, per i quali valgono le norme comunitarie e nazionali riferite agli spumanti, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3, nonché l'uso della menzione "vigna" seguita dal toponimo o nome tradizionale.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini di cui all'art. 1 la designazione "Piemonte" immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" dovrà precedere immediatamente, in etichetta, la specificazione relativa ai vitigni o al colore o alla qualificazione specifica ‘vigneti di montagna’; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Piemonte”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. “Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” bianco, rosso e rosato la specificazione del colore è facoltativa.”;

4bis. I vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti posti nei comuni riportati all’allegato 1 alla lettera a), ed aventi le caratteristiche orografiche indicate nello stesso allegato 1 lettera b) .

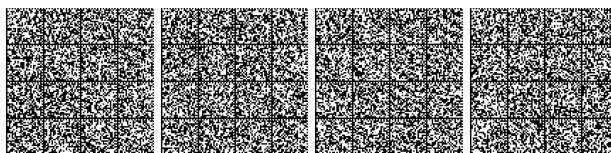
5. Nella etichettatura dei vini “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosato, “Piemonte” bianco, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, è consentita la descrizione della base ampelografica, nel rispetto della regolamentazione vigente in materia.

6. In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, e' ammesso il sinonimo Pinot. Per i vini rossi “Piemonte” Pinot nero è consentito altresì il sinonimo Pinot noir.”

7. Ferme restando le disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti gli spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" con le specificazioni "Pinot - Chardonnay" e "Chardonnay - Pinot" puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con la mescolanza dei mosti o vini ottenuti da uve di vigneti delle rispettive varieta' iscritti agli schedari viticoli del presente disciplinare, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e con la prevalenza quantitativa di quello indicato per primo.

8. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato, anche con specificazione dei vitigni Pinot nero, Pinot, Pinot-Chardonnay, Chardonnay-Pinot e Albarossa è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé”.

9. I vini rossi, ad esclusione degli aromatici, atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Piemonte" di cui all'articolo1, possono utilizzare in etichetta la dicitura “Novello”, secondo la vigente normativa per i vini Novelli.

10. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo1, con l’esclusione delle tipologie spumanti e frizzanti è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

11. Nella designazione dei vini “Piemonte” Brachetto e “Piemonte” Moscato è obbligatoria l’indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.
12. Il vino spumante “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo con la specificazione “Storico” deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti ricadenti nel territorio amministrativo dei comuni riportati all’allegato 2.

Articolo 8
Confezionamento

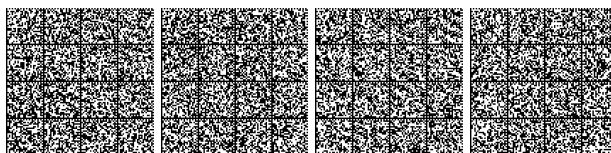
1. Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente ivi compresi, limitatamente alle tipologie “Piemonte” rosso, “Piemonte” rosso frizzante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” con qualificazione specifica ‘vigneti di montagna, "Piemonte" Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" Cortese, “Piemonte” Cortese frizzante, “Piemonte” Sauvignon, "Piemonte" Barbera, “Piemonte” Barbera frizzante, “Piemonte” Barbera passito, "Piemonte" Bonarda, “Piemonte” Bonarda frizzante, "Piemonte" Grignolino, “Piemonte” Dolcetto, “Piemonte” Dolcetto frizzante, “Piemonte” Freisa, “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Syrah, i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri. Qualora tali contenitori siano compatibili con le tipologie spumante e frizzante, saranno utilizzabili anche per tali tipologie.

2. Per il vino Piemonte Albarossa le bottiglie utilizzate per il confezionamento devono corrispondere ai tipi previsti dalla normativa vigente, devono essere di capacità inferiore o pari a 500 cl, con specifica esclusione della capacità pari a 200 cl e dei contenitori non in vetro di qualsiasi capacità consentita dalla norma.

3. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente
4. Il vino a D.O.C. "Piemonte" Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e utilizzare i sistemi di chiusura ammessi dalla normativa vigente con l’esclusione del tappo a fungo.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Il Piemonte è una regione delimitata a Nord e ad Ovest dalle dorsali della catena alpina, a Sud dalle dorsali dell’Appennino ligure, poco distanti dal Mar Mediterraneo; non ha confini naturali verso est salvo per alcuni tratti il fiume Po che, avendo le sorgenti nel Piemonte sudoccidentale forma la maggiore pianura italiana. La catena alpina offre protezione dalle correnti nord-occidentali rendendo il Piemonte la regione meno piovosa del Nord.
1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame
La zona di produzione della denominazione di origine controllata Piemonte è molto vasta ed è situata prevalentemente al centro-sud della Regione Piemonte, estendendosi alle aree del nord Piemonte, e delle valli alpine che rappresentano territori di antica tradizione enologica. La zona di produzione comprende tutto il territorio a vocazione viticola della regione, escludendo tutte le zone di pianura e quelle a bassa attitudine alla coltivazione della vite.

Morfologicamente l'ambiente della viticoltura piemontese, a cui fa riferimento la denominazione Piemonte è costituita da ambienti collinari, di altitudine compresa tra 100 e 600 m.s.l.m. , la cui natura può essere geologicamente molto diversa, in funzione della posizione.
I suoli delle superfici viticole inclusi nell'area della d.o.c. Piemonte presentano caratteristiche differenziali a causa delle diverse formazioni geologiche dei materiali di partenza e dell'ampia variabilità del clima che caratterizza un territorio così ampio. Peraltro sono evidenziabili elementi di similitudine che dimostrano come il pedoambiente in cui si è diffusa la viticoltura in Piemonte abbia delle caratteristiche comuni che possano tipicizzarla.
Si ritrovano, infatti, simili processi di formazione del suolo del vigneto anche in aree territoriali differenti: le morfologie delle superfici viticole sono accomunate da pendenze ed esposizioni tali da garantire il mantenimento di tali processi. L'azione di acqua e gravità ha consentito lo sviluppo di suoli con caratteristiche similari anche con materiali di partenza differenti per geologia e litologia di superficie.
Sia nel diffuso sistema collinare della porzione meridionale di Piemonte (con deposizioni marine a geologia sedimentaria come marne, sabbie e arenarie), che nelle aree settentrionali più addossate ai rilievi montuosi (prevalentemente metamorfici), l'effetto dell'erosione è responsabile di un continuo ringiovanimento del suolo che rallenta l'evoluzione della pedogenesi. I suoli sono quindi colluviali, quasi ovunque classificabili come Entisuoli o Inceptisuoli: suoli con un grado evolutivo assai basso per il continuo asporto/apporto di materiali indipendentemente dall'età del substrato. Si tratta di suoli fortemente soggetti ad erosione che si rivela utile a: favorire il drenaggio naturale delle acque meteoriche, garantire un buon ambiente di sviluppo radicale, ed assicurare una morfologia dei pendii viticoli che eviti il contatto con l'aria fredda del fondovalle. I suoli hanno una tessitura variabile da *franco-sabbiosa* (sabbie, arenarie, depositi morenici, rocce acide) a *franco-limosa* (marne, rocce metamorfiche) o *franco-limoso-argillosa* (marne, terrazzi antichi). La granulometria non eccessivamente sciolta o ciottolosa consente una sufficiente riserva idrica estiva, almeno nella maggior parte delle annate. I suoli sono spesso calcarei, tranne per quelle poche porzioni dell'area dove i processi di lisciviazione hanno potuto operare con maggiore intensità, e sono poco dotati in potassio scambiabile. Infine, il contenuto in materia organica è modesto, sempre come conseguenza dei continui asporti causati dall'erosione.
Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi - ed estati siccitose e calde, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata, soprattutto nelle realtà di viticoltura di montagna. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 700/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.
La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.
2).Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame
Il territorio del Piemonte DOC ha antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze storiche di notevole importanza soprattutto dall'epoca medievale. In un volume dedicato alla storia regionale della vite e del vino in Piemonte, edito dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino nel 1997, è presentata l'evoluzione in un arco temporale lunghissimo e vi sono raccolte documentazioni che testimoniano il profondo legame storico tra questa regione e l'evoluzione della viticoltura regionale e nazionale. E' però nel XIX secolo che avvengono le evoluzioni che portarono allo stato attuale della vitivinicoltura, in conseguenza, soprattutto, della comparsa di nuove malattie della vite (oidio, peronospora, fillossera) che portarono a profondi cambiamenti. Il Piemonte fu tra le prime regioni colpite dalla fillossera, a partire dal 1879, e ci volle oltre un decennio a comprendere la possibile via d'uscita attraverso l'uso del portainnesto americano. La ricostituzione post-fillosserica portò ad un radicale rinnovamento del patrimonio viticolo

piemontese, ma in quell'occasione il Piemonte mantenne quasi immutate le sue scelte varietali, anche se si osservò una certa riduzione delle varietà minori locali a favore della Barbera e di altri vitigni già noti per le loro attitudini enologiche.
La necessità di studi locali, l'esigenza di maggiori informazioni, la volontà di migliorare la produzione condussero alla fondazione della Stazione Enologica di Asti (R.D. 18 gennaio 1872) e della Stazione Enologica Sperimentale di Gattinara (R.D. 17 maggio 1872). L'attività di questi istituti fu di notevole importanza per l'avanzamento delle conoscenze e per la formazione dei viticoltori. I risultati dei lavori dovevano essere diffusi e pubblicati tramite gli Annali. Nel 1881 l'esigenza di formare del personale tecnicamente preparato e specializzato nell'ambito del vigneto e della cantina portò alla fondazione della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba. All'atto della sua istituzione la scuola possedeva un podere in collina di circa sei ettari coltivato per lo più a vigna, con un caseggiato rustico, una cantina, una tinaia. Il suo primo direttore fu il professor Domizio Cavazza, docente preparato ed entusiasta che offrì un grande contributo non solo all'affermazione e ai progressi della Scuola, ma diede anche impulso alla sperimentazione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale. La scuola albese oltre all'insegnamento impartito agli alunni diede istruzioni ai viticoltori per tutte le attività del settore, dalla vigna alla cantina.
Le brevi note esposte sono finalizzate a far comprendere come le scelte che hanno portato alla attuale strutturazione del sistema viticolo compreso nella denominazione di origine Piemonte, siano frutto di un processo evolutivo attento alla destinazione dei suoli agrari, alla selezione delle varietà più adatte agli specifici territori, alla adozione di pratiche viticole ed enologiche leali e costanti, tutte volte al miglioramento della qualità e al trasferimento nel vino delle caratteristiche peculiari dell'uva e del territorio.
Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni, che anche nella costituzione della d.o.c. rappresentano la grande maggioranza. Le zone collinari a più forte vocazione, come Langhe e Monferrato, hanno visto affermarsi la coltivazione praticamente esclusiva di vitigni tradizionali come Barbera, Moscato, Dolcetto Nebbiolo, Cortese, mentre nelle valli alpine sono anche coltivati antichissimi vitigni quali Avanà, Bequet, Avarengo. Accanto a questi hanno trovato accoglienza, in zone particolarmente vocate, vitigni di carattere internazionale (Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e altri) che ora trovano piena accoglienza e tutela.

B)Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati e la copertura territoriale della d.o.c. Piemonte consentono l'ottenimento di alcune categorie e tipologie di vini con peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (colore, profumo e sensazioni gustative). Si va infatti da vini bianchi, a rossi, a spumanti e passiti, per ognuno dei quali si può descrivere un profilo sensoriale caratteristico.

Categoria Vino (1)

Vini bianchi - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini bianchi caratterizzati da colore giallo paglierino più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione. In caso di presenza o prevalenza del vitigno Sauvignon i vini presentano note olfattive fruttate più intense. Nel caso di prevalenza del vitigno Moscato i vini presenteranno una nota aromatica olfattiva tipica che ricorda i fiori bianchi. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l.

Vini rossi - L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini rossi essendo caratterizzato da terreni di origine diversa, ma tutti poco fertili, collinari, con limitata piovosità, che garantiscono una adeguata maturazione delle uve, anche per quanto riguarda la componente fenolica. La forte professionalità dei viticoltori ha da tempo determinato la destinazione dei vigneti alle diverse varietà in funzione delle loro esigenze specifiche. I vini si presentano in generale di colore rosso vivace, più o meno intenso, con sfumature dal violaceo al granato, a seconda del vitigno. I profumi risultano definiti da note di frutti rossi , talora con sfumature leggermente erbacee. Il gusto è caratterizzato da acidità da moderata ad apprezzabile, ma le differenze più sensibili riguardano la percezione della nota tannica che è assai variabile a seconda del vitigno principale e può andare da tenue (es. Barbera) a forte (es. Albarossa, Freisa.). Va osservato rispetto a quanto indicato che la natura dei suoli, le condizioni climatiche e microclimatiche delle zone viticole piemontesi possono determinare espressioni varietali di diversa intensità, con una differenziazione sensibile del profilo finale dei vini. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,0 e 6,0 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 20 g/l, con misure più frequenti tra 22 e 24 g/l.
Vini rosati - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della d.o.c. Piemonte consentono la produzione di vini rosati caratterizzati da colore da aranciato a cerasuolo, più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione.
I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 19 g/l.

Categoria Vino spumante(4) e Vino spumante di qualità del tipo aromatico(6)
Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c., data l'ampiezza del territorio, possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini spumanti scegliendo opportunamente l'epoca di maturazione. Nell'intera zona di produzione alle quote più basse e nelle esposizioni meno favorevoli esistono le migliori condizioni per la produzione di vini base spumante, caratterizzati da gradazioni alcoliche contenute, acidità medio alte e buona sapidità, con spuma fine e persistente. La produzione dei vini spumanti avviene mediante rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici, quale il Brachetto, si ottiene uno spumante rosso di media intensità talvolta tendente al cerasuolo, dal sapore delicato, più o meno dolce, con evidente componente profumata aromatica caratteristica, delicatamente muschiata.
I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13% vol. . L'acidità totale minima è di 5,0 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Il residuo di zuccheri può essere da nullo (pas dosé) a medio (demi-sec) fino al dolce (come l'aromatico Brachetto).

Categoria Vino frizzante(8)
Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte d.o.c. possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini frizzanti. Questa tipologia di vini ha una lunga tradizione in Piemonte e per essi sono utilizzati principalmente vitigni storici piemontesi. I vini sono caratterizzati da gradazioni alcoliche medio alte, acidità contenute e buona sapidità. La presenza di una leggera effervescenza, unita ad un modesto residuo zuccherino,

consente di esaltare la percezione di sensazioni fruttate. La produzione dei vini frizzanti avviene mediante leggera rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Tutto il territorio compreso nella d.o.c. si presta alla produzione di questa tipologia di vino.
I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,0 % vol. , ma le misure più frequenti oscillano tra 11 e 12% vol. . L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi, con misure più frequenti tra 17 e 22 g/l.

Passiti - Categoria Vino(1), Vino ottenuto da uve appassite(15) e Vino di uve stramature(16)
L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica, ma le caratteristiche di forte intensità olfattiva, elevata corposità e dolcezza possono essere esaltate da un periodo di appassimento sulla pianta o in fruttaio. In questo caso si ottiene una concentrazione del colore, che diventa molto intenso, ed una forte modificazione del carattere tannico, che diventa intenso e avvolgente, conferendo al vino grande struttura e longevità. Le sensazioni saranno modulate o seconda del grado di appassimento. Nella tipologia vino l'appassimento è più moderato e consente solamente una attenuazione dell'acidità ed un certo ammorbidimento. Nella tipologia di uve stramature la concentrazione è maggiore ed è presente un avvertibile residuo di zucchero. Nella categoria da uve appassite la gradazione alcolica è molto alta, evidente il residuo di zuccheri, la componente tannica molto ammorbidita.
Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici si ottiene una forte esaltazione della componente profumata caratteristica.
I vini Piemonte rosso passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50% svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 25 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 23 g/l per i passiti della categoria vino.
I vini Piemonte bianco passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50% svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 22 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 20 g/l per i passiti della categoria vino.
I vini Piemonte barbera passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9% svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15% vol. di cui almeno 12% svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,00% vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 26 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 24 g/l per i passiti della categoria vino.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La DOC Piemonte abbraccia tutta la viticoltura piemontese, localizzata per circa il 90% nella fascia collinare a sud del fiume Po e per la restante parte nella striscia prealpina che a ovest e a nord della regione si frappone tra la montagna e la pianura padana.
La viticoltura è praticata in Piemonte da epoca romana e a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo il Piemonte era la prima regione italiana per la produzione di vino. La D.O.C. Piemonte offre tradizionalmente una notevole varietà di tipologie attraverso la numerosità dei vitigni per la maggior parte autoctoni, i quali permettono di variegare molto la gamma dei suoi vini e di rappresentare pienamente una così vasta area di produzione.
I vini prodotti in questa zona viticola dimostrano la particolarità del territorio poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi ad un'originale espressione del potenziale della vendemmia con i suoli ed un clima temperato continentale con escursioni termiche favorenti un'ottima maturazione delle uve, come l'espressione equilibrata delle variegate componenti e sentori dei

vini. Nella produzione di vini passiti le condizioni geografiche delle zone delimitate dalla DOC. sono determinanti. Infatti oltre ad ottenere una perfetta maturazione, sono necessarie le condizioni ideali per un appassimento in fruttaio che richiedono, bassa umidità, forte escursione termica e una discreta ventilazione. Nella stagione autunnale le zone del Piemonte DOC , tutte collinari o pedemontane, sono caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ed anche riscaldamenti da insolazione superiori nella zona pedemontana rispetto alla pianura, che determina al tramonto, una circolazione naturale dell'aria ben conosciuta e provata dalla assenza di nebbia, invece spesso presente nella pianura padana in tale stagione.
La denominazione di origine Piemonte quindi è la rappresentazione del profondo attaccamento alla coltivazione della vite in un'area di antica tradizione in cui l'uomo ha lavorato con fatica e maestria per valorizzare il patrimonio storico e naturale esistente abbinandolo ad una sapiente innovazione enologica, rendendo possibile un'ampia diversificazione produttiva, tramandando nel tempo la notorietà ed il valore di un territorio unico, così come l'originalità dei suoi vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it
Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 , che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018).

ALLEGATO 1

Utilizzo qualificazione “Vigneti di montagna”

A) Zona di Produzione

Le uve per l'ottenimento dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna”, devono essere prodotte nei comuni sotto indicati:

Provincia di Alessandria:
Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia di Asti:
Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Biella:
Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Provincia di Cuneo:
Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia di Novara: Nebbiuno.
Provincia di Torino:
Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.
Verbano Cusio Ossola:
Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

B) caratteristiche dei vigneti

I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica “vigneti di montagna” devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.m.l., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni:
- pendenza pari o superiore al 30% con riferimento al dato medio del vigneto;
- impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.

ALLEGATO 2

- Delimitazione della zona di produzione dei vini spumante "Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo con la specificazione "Storico".

Provincia di Asti:
Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea.

Provincia di Alessandria:
Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

1. Nome	PIEMONTE
Lingua	Italiano
Paese/i richiedente/i	Italia
2. Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)

3. Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)
Vino spumante (4)
Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)
Vino frizzante (8)
Vino ottenuto da uve appassite (15)
Vino di uve stramature (16)

4. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	**Categoria vino (1)** **Bianchi:** Piemonte Bianco, con specificazione di vitigno ortese, Chardonnay, Sauvignon, con due vitigni.
Breve descrizione testuale	Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per le tipologie Cortese o Chardonnay; l'odore è caratteristico, più intenso per le tipologie bianco e con specificazione di due vitigni o Chardonnay e di notevole freschezza olfattiva, più delicato nel caso del Cortese, mentre esprime note olfattive fruttate più intense e delicatamente erbacee ove prevale il vitigno Sauvignon; il sapore è fresco, generalmente asciutto o abboccato, talvolta vivace ad eccezione del Sauvignon, talvolta amabile nel caso del bianco o con specificazione di doppio vitigno. Questi vini sono armonici e piacevoli con un'acidità totale pronunciata che va da un minimo di 4,5 g/l per il tipo bianco, con specificazione di due vitigni e Sauvignon, fino ad un minimo di 5 g/l per Cortese e Chardonnay. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,5 % vol. per lo Chardonnay e 11,00 % vol. per il Sauvignon. L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, 17 g/l per lo Chardonnay. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte con specificazione di vitigno Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling.
Breve descrizione testuale	Sono vini dal colore giallo paglierino, più o meno intenso, con sfumature verdognole per il Viogner, più decise per il Bussanello; l'odore è caratteristico, più o meno intenso. Il bouquet del Bussanello evidenzia aromi floreali e fruttati fini e molto intensi; nel Viogner spiccano note di fiori bianchi, albicocca e frutti tropicali; il Pinot Grigio al naso è delicatamente fruttato, così come il Riesling ove prevale talvolta la pesca; il Bussanello si caratterizza da una spiccata alcolicità e notevole pienezza e persistenza gustativa; il Viogner al palato è di media freschezza e sapidità, morbido e armonico; il Riesling è sapido ed elegante; il Pinot Grigio si presenta con buona struttura ed armonia. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5% vol. L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte Bianco Passito
Breve descrizione testuale	Questo vino è di colore giallo paglierino più o meno carico con tendenza al giallo dorato; odore caratteristico e intenso di fiori bianchi, complesso, al palato armonico e morbido, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol. di cui almeno 10,5 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE**.**
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Bianchi: Piemonte Moscato
Breve descrizione testuale	Questo vino ha un colore dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso; odore caratteristico e tipica mente floreale di fiori bianchi, aromatico, delicatamente armonico e con note retrolfattive persistenti; sapore caratteristico, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol., di cui almeno 4,5 % vol. svolti. L'estratto non riduttore minimo è pari a 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	4,5 % vol
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

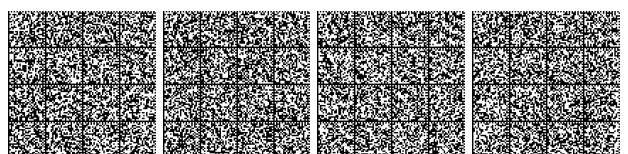
Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) - Rossi: Piemonte rosso, con specific. di vitigno Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda
Breve descrizione testuale	Vini di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei per il Dolcetto, tendente al leggero granato con l'invecchiamento per la Freisa, di colorazione più intensa nel caso della Bonarda, più scarico da uve Grignolino. Odore: vinoso di notevole freschezza, gradevole, talvolta con sfumature erbacee, più intenso e di frutti rossi per il Barbera, ampio e delicato per il Dolcetto, caratteristico e lievemente aromatico per il Freisa, delicatamente fruttato con note speziate di pepe nel Grignolino, con intenso frutto rosso nei vini Bonarda. Sapore: vini freschi, di buon estratto e con caratteri di acidità da moderata a più apprezzabile come nel caso del Piemonte rosso o vini originati da Barbera, residui zuccherini da secco ad abboccato, talvolta vivaci; il Piemonte Dolcetto è vino armonico di discreto corpo e gradevolmente amarognolo, il Freisa ha un percettibile sentore tannico, più armonico e delicato con l'invecchiamento, il Grignolino gradevolmente amarognolo con tannino evidente, come la Bonarda, talvolta vivace, unisce alla freschezza un leggero tannino. I vini con specificazione di due vitigni a bacca nera rappresentano le caratteristiche dei vitigni di origine. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. Estratto non riduttore minimo g/l: Grignolino 19, rosso, Dolcetto e con indicazione di doppio vitigno 20, Barbera 21, 22, Bonarda e Freisa 23. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE..

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: Piemonte Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Piemonte Syrah, Croatina.
Breve descrizione testuale	Sono vini di colore rosso più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati nel caso del Pinot nero; i profumi risultano delicati, definiti da note di frutti rossi, più ampi nel caso del Pinot nero, con note speziate nel caso del Syrah, e con note erbacee prevalenti nei Cabernet e Merlot. La Croatina è di colore rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, fruttato con sapore delicato e di buon corpo, con residui zuccherini da secco ad amabile leggermente tannico, talvolta vivace; più morbidi nel caso di Piemonte Cabernet (Sauvignon e Franc) e Merlot mentre lievemente tannici i vini derivati da Pinot Nero e Syrah, quest'ultimo nel complesso più spiccatamente armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5 % vol.; mentre l'estratto non riduttore minimo va da 19 g/l per il Pinot nero e Syrah, mentre al minimo è 20 g/l per Cabernet e Merlot; almeno 22 g/l nel caso della Croatina. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: Piemonte Albarossa.
Breve descrizione testuale	Il vino ha colore rosso rubino carico, odore vinoso intenso e gradevole con note di frutti rossi, ciliegia; al sapore è secco, di buon corpo, con netta percezione tannica, più complesso e armonico con l'invecchiamento. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 12,50 % vol., mentre l'acidità totale ha un valore di riferimento sia minimo, pari a 4,5 g/l che massimo, poiché non deve superare i 7,5 g/l, ed estratto non riduttore minimo consistente, pari a 26 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: - Piemonte Brachetto.
Breve descrizione testuale	Il vino ha colore rosso rubino più o meno intenso talvolta tendente al rosato; l'odore è caratteristico, con delicato aroma muschiato, più o meno tenui sentori di rosa; il sapore è delicato, aromatico, da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 11 % vol., di cui effettivamente svolti almeno 5 % vol. L'estratto non riduttore minimo è pari a 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	5
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) Rossi: - Piemonte rosso passito, Piemonte Barbera passito
Breve descrizione testuale	Sono vini di colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento; odore caratteristico e intenso, complesso, nel caso del Barbera con spiccate note di frutti rossi maturi, di amarena e di mora, di confettura; al palato sono armonici e morbidi, con residuo zuccherino da secco a dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol. di cui almeno 10,50 % vol. svolto. L'estratto non riduttore minimo è pari a 23 g/l per il rosso passito e 24 g/l per il Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,5
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria vino (1) - Piemonte rosato
Breve descrizione testuale	È un vino dal colore che va dal rosa chiaro al cerasuolo più o meno intenso, vinoso, delicato, con gradevoli sentori floreali e di frutti rossi, al sapore è fresco, da secco ad amabile, talvolta può presentarsi vivace. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,50 % vol. L'estratto non riduttore minimo pari a 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Bianchi: Piemonte bianco, con specificazione di vitigno Cortese, Chardonnay, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Questi vini leggermente effervescenti hanno un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo caratteristico, che unito ad un modesto residuo zuccherino riesce ad evidenziare la percezione di sensazioni floreali e fruttate particolarmente evidenti nel Piemonte bianco e nel tipo con specificazione di due vitigni; il sapore è fresco, da secco ad amabile; la spuma è in genere vivace, evanescente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo va da 10 % vol. per il bianco, il doppio vitigno ed il Cortese, fino a 10,50 % vol. per lo Chardonnay. L'estratto non riduttore minimo è generalmente pari a 15 g/l, mentre al minimo è 17 g/l per lo Chardonnay. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l per il Piemonte bianco e per il tipo con indicazione di doppio vitigno, mentre non scende sotto i 5 g/l per i vini che derivano da Cortese, Chardonnay.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di vitigno Barbera, Dolcetto, Bonarda, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Il colore di questi vini è rosso più o meno intenso; l'odore è vinoso, gradevole, con note fruttate più evidenti e tipiche nelle tipologie con specificazione di vitigno; sono vini freschi, con residuo zuccherino che li classifica da secco a dolce per il Piemonte Rosso; da secco ad abboccato per il Barbera e il Dolcetto da secco ad amabile per il Bonarda e due vitigni la spuma è vivace, evanescente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. Estratto non riduttore minimo 20 g/l per il tipo rosso e con doppio vitigno o Dolcetto, 21 g/l per il vino con specificazione del vitigno Barbera, 22 g/l per il Piemonte Bonarda. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Frizzante (8) - Piemonte Rosato

Breve descrizione testuale	Colore che va dal rosato chiaro al cerasuolo più o meno intenso; odore vinoso, delicato, gradevole con talvolta sentori più pronunciati di bacche rosse; è un vino fresco, da secco ad amabile, con spuma vivace ed evanescente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. Estratto non riduttore minimo 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Bianchi: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, con due vitigni
Breve descrizione testuale	Vini spumanti di colore giallo paglierino più o meno carico, esprimono un profumo caratteristico del vitigno con note fruttate più spiccate se derivati anche in parte da Pinot nero. Risultano sapidi ed hanno gradazioni alcoliche contenute ed acidità medio-alte con residui zuccherini da pas dosé a sec, e una spuma fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol. Estratto non riduttore minimo 17 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Bianchi: Piemonte con indicazione di vitigno Cortese, Chardonnay.
Breve descrizione testuale	Il colore di questi spumanti è giallo paglierino, con sfumature verdognole quelli con indicazione di vitigno Cortese o Chardonnay; i sentori al naso sono delicati e caratteristici, con fruttato percettibile più o meno intenso; al sapore sono freschi ed equilibrati, più vellutati e armonici quelli derivati da Chardonnay, dotati di apprezzabile sapidità, hanno residui zuccherini da pas dosé a demi-sec. La spuma è fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol. per gli spumanti con specificazione di due vitigni o Chardonnay, mentre il minimo è 10 % vol. per il Piemonte Cortese spumante. L'estratto non riduttore minimo va da 15 g/l per il Cortese spumante a 17 g/l per lo Chardonnay o il doppio vitigno spumante. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) - Rosati: Piemonte rosato e con indicazione di vitigno Pinot Nero, Pinot.
Breve descrizione testuale	Il colore di questi spumanti è rosato più o meno intenso, quindi va da rosato chiaro a cerasuolo più o meno intenso per il tipo Piemonte rosato; l'odore è caratteristico, delicato, gradevole, con note fruttate più evidenti nelle tipologie con indicazione di vitigno; sono spumanti dotati di percepibile sapidità, armonici e più vellutati nella tipologia Piemonte rosato, con un residuo zuccherino da pas dosé a sec, fino a dolce per il rosato,la spuma è fine, persistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 10,5 % vol. L'acidità totale minima è pari a 4,5 g/l, nel caso delle tipologie con specificazione di vitigno al minimo è riportata a 5 g/l. Estratto non riduttore minimo 15 g/l nel caso delle tipologie con

	specificazione di vitigno, 17 g/l per il Piemonte rosato. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) –Piemonte Albarossa rosato
Breve descrizione testuale	Il colore rosato più o meno intenso, tendente alla buccia di cipolla; l'odore è caratteristico, fine; il bouquet complesso e intenso, abbinato ad una notevole sapidità e struttura, con un residuo zuccherino da pas dosè a sec; la spuma è fine, persistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,50% vol. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante (4) –Rossi: Piemonte rosso, con specificazione di due vitigni
Breve descrizione testuale	Questi spumanti hanno un colore rosso più o meno intenso ed un profumo caratteristico, delicato, gradevole, con fragranza fruttata tipica dei vitigni di assemblaggio; al palato risultano armonici, morbidi, con residui zuccherini da pas dosé a dolce e una spuma fine e persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 % vol. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino Spumante di qualità del tipo aromatico (6) - Rossi: Piemonte Brachetto
Breve descrizione testuale	Spumante aromatico dal colore rosso rubino più o meno intenso che talvolta tende al rosato, al naso esprime sentori caratteristici del vitigno, di rosa e con delicato aroma muschiato; il sapore è delicato, da extra brut a dolce; la spuma è fine, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0 % vol. di cui almeno 6,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 20 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) - Bianchi: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito
Breve descrizione testuale	L'appassimento delle uve origina vini dal colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e caratteristici, di certa complessità ove vengono esaltate le note fruttate mature; se origina da uve Moscato presenta un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, con residui zuccherini da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre aromatico, vellutato e dolce è il Piemonte Moscato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0 % vol. di cui almeno 9,0 % vol. svolto. L'estratto non riduttore minimo è pari a 22 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino di uve stramature (16) - Vini bianchi: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito
Breve descrizione testuale	Questi vini hanno un colore giallo dorato, tendente all'ambrato più o meno intenso, con profumi intensi e tipici della surmaturazione, sono vini eleganti e complessi, intensi e avvolgenti, ove viene esaltata la maturazione del frutto ed i relativi sentori; se originati da uve Moscato, tipicamente aromatiche, presentano un sentore muschiato caratteristico. Al sapore sono vini armonici, molto morbidi, di percepibile alcolicità e con residui zuccherini variabili da secco a dolce nel caso del Piemonte bianco, mentre il Piemonte Moscato risulta più spiccatamente aromatico e vellutato, tipicamente dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,0 % vol. di cui almeno 12,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15) Piemonte rosso passito, Barbera passito, Brachetto passito
Breve descrizione testuale	Questi vini a seguito del processo di appassimento hanno peculiarità quali un colore rosso rubino più o meno intenso e tendente al granato con l'invecchiamento, se sono originati da uve Brachetto talvolta il colore tende al rosato; l'odore è caratteristico, intenso, spesso di notevole complessità, se origina da uve Brachetto si percepisce anche un delicato aroma muschiato e floreale di rosa passa; al sapore sono armonici e vellutati, con residui zuccherini percepibili che comunque possono variare dal secco al dolce, mentre nel caso del Piemonte Brachetto passito il sapore è delicato e morbido, dolce. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0 % vol. di cui almeno 9,0 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito, 26 g/l per il Piemonte Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	9% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Categoria Vino di uve stramature (16) - Vini rossi: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito
Breve descrizione testuale	Al colore i vini si presentano di un rosso rubino più o meno intenso che tende al granato con l'invecchiamento; se originati da uve Brachetto talvolta il colore tendente al rosato;

	dato il processo produttivo sviluppano un odore caratteristico, di complessa intensità, con sentori di rosa e aroma muschiato se derivano da uve Brachetto. Si presentano molto piacevoli, armonici, intensi e avvolgenti, con residui zuccherini percepibili nella maggior parte dei casi, comunque vanno da secco a dolce; delicatamente dolce ed aromatico è invece il Piemonte Brachetto. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l per il Piemonte Brachetto passito, 25 g/l nel caso del Piemonte rosso passito, 26 g/l per il Piemonte Barbera passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella descrizione e nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12 % vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	

5. Pratiche di vinificazione

4.1. Pratiche enologiche specifiche

4.2.

	- No

Titolo	
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica colturale
Descrizione della pratica	

4.3.Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese Spumante
Resa massima	105,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante
Resa massima	91,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Albarossa
Resa massima	63,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante
Resa massima	84,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Croatina
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon, Piemonte Bussanello
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Albarossa Spumante Rosato
Resa massima	77,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino
Resa massima	66,50 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante
Resa massima	63,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato
Resa massima	86,25 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Moscato passito
Resa massima	57,50 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Bianco Passito
Resa massima	70,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Rosso Passito
Resa massima	65,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Barbera Passito
Resa massima	60,00 ettolitri per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Piemonte Brachetto Passito
Resa massima	45,00 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	1. La zona di produzione della DOC Piemonte per le tipologie Piemonte rosso, Piemonte rosso frizzante, Piemonte rosso spumante, Piemonte rosso passito, Piemonte bianco, Piemonte bianco frizzante, Piemonte bianco passito, Piemonte rosato, Piemonte rosato frizzante, Piemonte rosato spumante, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot nero, Piemonte Riesling, Piemonte Syrah, Piemonte Sauvignon, Piemonte Viognier, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay frizzante, Piemonte spumante, Piemonte Pinot bianco spumante, Piemonte Pinot grigio spumante, Piemonte Pinot nero spumante, Piemonte Pinot spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot spumante, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito: Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello,

	Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, RoccaGrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino. Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio. Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto

	Langhe, Ceva, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo. Provincia di Torino: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San

| | Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.
Provincia di Novara:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.
Provincia di Biella:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.
Provincia di Verbano-Cusio-Ossola:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.
Provincia di Vercelli:
Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia.
2. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Bussanello, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese frizzante o Piemonte frizzante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo, Piemonte Cortese Spumante anche con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Marengo, Piemonte Albarossa, Piemonte Albarossa Spumante Rosato, Piemonte Croatina, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera frizzante, Piemonte Barbera passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda frizzante, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito.
Provincia di Alessandria:
l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello |

	Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Rocca Grimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino. Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio. Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano

	d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte. 3. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per la tipologia Piemonte Freisa comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito: Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cella Monte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Rocca Grimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino. Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio,

	Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio. Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte. Provincia di Torino: l'intero territorio dei comuni di: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze. 4. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Moscato, Piemonte Moscato passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito. Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida,

	Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone. Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti. Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella. 5. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte per le tipologie Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto spumante, Piemonte Brachetto passito, comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito. Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone. Provincia di Asti: l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti. Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella. 6. La zona di produzione della denominazione di origine Piemonte che riporta in etichetta la qualificazione specifica «Vigneti di montagna» comprende l'intero territorio dei Comuni elencati di seguito. Provincia di Alessandria: Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio,

	Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera. Provincia di Asti: Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime. Provincia di Biella: Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone. Provincia di Cuneo: Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo. Provincia di Novara:Nebbiuno. Provincia di Torino:Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colleretto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio. Verbano-Cusio-Ossola: Brovello,Carpugnino,Crevoladossola,Domodossola,Masera,Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano. 7. Le uve destinate alla produzione del vino Spumante a denominazione di origine controllata Piemonte Cortese o Piemonte Cortese con unità geografica aggiuntiva Marengo o Piemonte Marengo con la specificazione "storico" devono essere prodotte nell'ambito dell'intero territorio dei

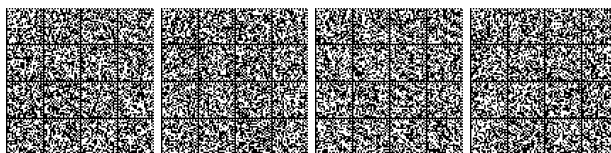
	comuni di seguito elencati. Provincia di Asti: Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea. Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

7. Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	Syrah N. – Shiraz Brachetto N. Moscato Bianco B. – Moscato Pinot Nero N. – Pinot Pinot Grigio – Pinot Pinot Bianco B. – Pinot Freisa N. Chardonnay B. Grignolino N. Merlot Bonarda N. – Uva Rara Barbera N. Favorita B. Erbaluce B. Dolcetto N. – Ormeasco Cortese B. – Bianca Fernanda Albarossa N. Cabernet Franc N. – Cabernet Sauvignon B. – Sauvignon Blanc Nebbiolo

	Viogner Croatina Cabernet Franc – Cabernet Carmenerè Riesling - Riesling Italico - Riesling Renano Bussanello

8. Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Informazioni sulla zona geografica
Breve descrizione	La zona di produzione della denominazione di origine controllata Piemonte è molto vasta ed è situata prevalentemente al centro-sud della Regione Piemonte, estendendosi alle aree del nord Piemonte, e delle valli alpine che rappresentano territori di antica tradizione enologica. La zona di produzione comprende tutto il territorio collinare a vocazione viticola della regione, escludendo tutte le zone di pianura e quelle a bassa attitudine alla coltivazione della vite. Il suolo dell'area della DOC Piemonte subisce processi erosivi costanti naturali o indotti dalle lavorazioni agrarie dell'uomo. Esso si caratterizza per essere generalmente: poco profondo, di recente formazione o continuamente ringiovanito dall'erosione delle pendici, a tessitura variabile (ma in prevalenza equilibrata o tendente al fine, da franco-sabbiosa a franco-limosa o franco-limoso argillosa), chimicamente caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, da ridotta presenza di potassio assimilabile e spesso calcareo. Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno - al di sotto dei 4-5 gradi - ed estati siccitose e calde, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata, soprattutto nelle realtà di viticoltura di montagna. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 700/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera. Il territorio del Piemonte DOC ha antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze storiche di notevole importanza soprattutto dall'epoca medievale. È però nel XIX secolo che avvengono le evoluzioni che portarono allo stato attuale della vitivinicoltura: la ricostituzione post-fillosserica rinnovò il patrimonio viticolo piemontese, studi e sperimentazioni successive favorirono l'adozione di nuove tecniche nell'ambito della viticoltura e dell'enologia locale, tutte volte al miglioramento della qualità e al trasferimento nel vino Piemonte delle caratteristiche peculiari dell'uva e del territorio. L'azione dell'uomo ha integrato quindi i fattori naturali sia attraverso le conoscenze matu- rate nel rispetto dell'ambiente pedoclimatico, che mediante il continuo aggiornamento delle tecniche, finalizzato a preservare e valorizzare un prodotto con caratteristiche originali. **Categoria vino (1)** I vini prodotti in questa zona viticola dimostrano la particolarità del territorio poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi ad un'originale espressione del potenziale della vendemmia con i suoli ed un

	clima temperato continentale con escursioni termiche favorenti un'ottima maturazione delle uve, come l'espressione equilibrata delle variegate componenti e sentori dei vini. L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati e la copertura territoriale della DOC Piemonte consentono l'ottenimento di alcune categorie e tipologie di vini con peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (colore, profumo e sensazioni gustative). Si va infatti da vini bianchi, a rossi, a spumanti e passiti, per ognuno dei quali si può descrivere un profilo sensoriale caratteristico. Vini bianchi - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della DOC Piemonte consentono la produzione di vini bianchi caratterizzati da colore giallo paglierino più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione. In caso di presenza o prevalenza del vitigno Sauvignon i vini presentano note olfattive fruttate più intense. Nel caso di prevalenza del vitigno Moscato i vini presenteranno una nota aromatica olfattiva tipica che ricorda i fiori bianchi. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Vini rossi - L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini rossi essendo caratterizzato da terreni di origine diversa, ma tutti poco fertili, collinari, con limitata piovosità, che garantiscono una adeguata maturazione delle uve, anche per quanto riguarda la componente fenolica. La forte professionalità dei viticoltori ha da tempo determinato la destinazione dei vigneti alle diverse varietà in funzione delle loro esigenze specifiche. I vini si presentano in generale di colore rosso vivace, più o meno intenso, con sfumature dal violaceo al granato, a seconda del vitigno. I profumi risultano definiti da note di frutti rossi, talora con sfumature leggermente erbacee. Il gusto è caratterizzato da acidità da moderata ad apprezzabile, ma le differenze più sensibili riguardano la percezione della nota tannica che è assai variabile a seconda del vitigno principale e può andare da tenue (es. Barbera) a forte (es. Albarossa, Freisa.). Va osservato rispetto a quanto indicato che la natura dei suoli, le condizioni climatiche e microclimatiche delle zone viticole piemontesi possono determinare espressioni varietali di diversa intensità, con una differenziazione sensibile del profilo finale dei vini. I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 11 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,0 e 6,0 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 20 g/l, con misure più frequenti tra 22 e 24 g/l. Vini rosati - Le condizioni ambientali temperate e fresche del territorio della DOC Piemonte consentono la produzione di vini rosati caratterizzati da colore da aranciato a cerasuolo, più a meno carico, dotati di notevole freschezza olfattiva, di buon estratto e acidità pronunciata. Il gusto può essere da secco ad abboccato in funzione del tipo di vinificazione.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l, con misure più frequenti tra 17 e 19 g/l.

Categoria Vino spumante (4) e Vino spumante di qualità di tipo aromatico (6)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte DOC, data l'ampiezza del territorio, possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini spumanti scegliendo opportunamente l'epoca di maturazione. Nell'intera zona di produzione alle quote più basse e nelle esposizioni meno favorevoli esistono le migliori condizioni per la produzione di vini base spumante, caratterizzati da gradazioni alcoliche contenute, acidità medio alte e buona sapidità, con spuma fine e persistente. La produzione dei vini spumanti avviene mediante rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici, quale il Brachetto, si ottiene uno spumante rosso di media intensità talvolta tendente al cerasuolo, dal sapore delicato, più o meno dolce, con evidente componente profumata aromatica caratteristica, delicatamente muschiata.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,5 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 12 e 13 % vol. L'acidità totale minima è di 5,0 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 17 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 20 g/l. Il residuo di zuccheri può essere da nullo (pas dosé) a medio (demi-sec) fino al dolce (come l'aromatico Brachetto).

Categoria Vino frizzante (8)

Le condizioni ambientali e pedoclimatiche in cui si producono i vini Piemonte DOC possono consentire una maturazione adeguata alla produzione di vini frizzanti. Questa tipologia di vini ha una lunga tradizione in Piemonte e per essi sono utilizzati principalmente vitigni storici piemontesi. I vini sono caratterizzati da gradazioni alcoliche medio alte, acidità contenute e buona sapidità. La presenza di una leggera effervescenza, unita ad un modesto residuo zuccherino, consente di esaltare la percezione di sensazioni fruttate. La produzione dei vini frizzanti avviene mediante leggera rifermentazione in autoclave, sia per i bianchi, sia per i rosati, sia per i rossi. Tutto il territorio compreso nella DOC si presta alla produzione di questa tipologia di vino.

I vini di questa categoria possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 10,0 % vol., ma le misure più frequenti oscillano tra 11 e 12 % vol. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l, con misure più frequenti comprese tra 5,5 e 6,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l nei bianchi, 20 g/l nei rossi. con misure più frequenti tra 17 e 22 g/l.

Categoria Vino (1) Vino ottenuto da uve appassite (15) e Vino di uve stramature (16)

L'intero territorio presenta una vocazione specifica per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica, ma le caratteristiche di forte intensità olfattiva, elevata corposità e dolcezza possono essere esaltate da un periodo di appassimento sulla pianta o in fruttaio. In questo caso si

	ottiene una concentrazione del colore, che diventa molto intenso, ed una forte modificazione del carattere tannico, che diventa intenso e avvolgente, conferendo al vino grande struttura e longevità. Le sensazioni saranno modulate o seconda del grado di appassimento. Nella tipologia vino l'appassimento è più moderato e consente solamente una attenuazione dell'acidità ed un certo ammorbidimento. Nella tipologia di uve stramature la concentrazione è maggiore ed è presente un avvertibile residuo di zucchero. Nella categoria da uve appassite la gradazione alcolica è molto alta, evidente il residuo di zuccheri, la componente tannica molto ammorbidita. Nel caso in cui vengano utilizzati vitigni aromatici si ottiene una forte esaltazione della componente profumata caratteristica. I vini Piemonte rosso passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 25 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 23 g/l per i passiti della categoria vino. I vini Piemonte bianco passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 22 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 20 g/l per i passiti della categoria vino. I vini Piemonte Barbera passito possono presentare titoli alcolometrici totali minimi di 16 % vol. (di cui almeno 9 % svolto) per la categoria vino da uve appassite, 15 % vol. di cui almeno 12 % svolto) per la categoria vino di uve stramature, 13,0 % vol. (di cui almeno 10,50 % svolto) per la categoria vino. L'acidità totale minima è di 4,5 g/l. L'estratto non riduttore minimo è di 26 g/l per i passiti di uve appassite e di uve stramature, di 24 g/l per i passiti della categoria vino. **C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi della lettera A) e quelli di cui alla lettera B)** Nella produzione di vini passiti le condizioni geografiche delle zone delimitate dalla DOC sono determinanti. Infatti oltre ad ottenere una perfetta maturazione, sono necessarie le condizioni ideali per un appassimento in fruttaio che richiedono bassa umidità, forte escursione termica e una discreta ventilazione. Nella stagione autunnale le zone del Piemonte DOC, tutte collinari o pedemontane, sono caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ed anche riscaldamenti da insolazione superiori nella zona pedemontana rispetto alla pianura, che determina al tramonto, una circolazione naturale dell'aria ben conosciuta e provata dalla assenza di nebbia, invece spesso presente nella pianura Padana in tale stagione.

9. Ulteriori condizioni

Titolo	Utilizzo qualificazione «Vigneti di montagna»
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica «Vigneti di montagna» devono rispettare altitudine pari o superiore ai 500 m s.l.m., con riferimento al dato medio del vigneto, e almeno una delle seguenti condizioni: -pendenza pari o superiore al 30 % con riferimento al dato medio del vigneto; - impianto realizzato con sistemazioni a gradoni o terrazze.
Titolo	Utilizzo qualificazione «storico»
Quadro di riferimento giuridico	- Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	I vigneti destinati alla produzione dei vini che riportano in etichetta la qualificazione specifica «storico» devono essere collocati nei seguenti comuni. Provincia di Asti: Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea. Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

19A05377

DECRETO 8 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco»;

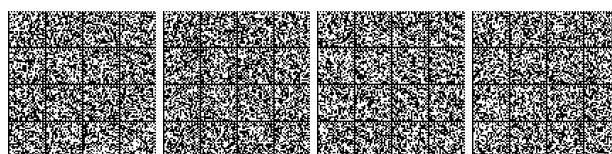
Visto il decreto ministeriale 28 luglio 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 183 dell'8 agosto 2014 concernente modifiche minori al disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 17 novembre 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 26 novembre 2014, concernente modifiche minori al disciplinare consolidato della DOP «Prosecco»;

Visto il provvedimento ministeriale del 26 ottobre 2015, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione dell'Unione europea;

Visto il decreto ministeriale 27 ottobre 2015, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio tutela del vino «Prosecco», con sede in Treviso, per consentire l'etichettatura transitoria della DOC dei vini «Prosecco», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 26 ottobre 2015;

Visto il decreto ministeriale 7 dicembre 2016, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 294 del 17 dicembre 2016, concernente modifiche minori al disciplinare di produzione della DOP «Prosecco»;

Vista la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Prosecco», relativa a talune condizioni di viticoltura di cui all'art. 4, comma 3, del disciplinare di produzione, pubblicata sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 184 dell'8 agosto 2017 e inviata alla Commissione dell'Unione europea tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» in data 2 gennaio 2019, unificandola con la precedente modifica di cui al citato provvedimento del 26 ottobre 2015;

Vista la comunicazione della Commissione dell'Unione europea, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione dell'elenco delle «modifiche ordinarie» ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP italiani, ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento UE n. 2019/33, e le relative informazioni agli operatori del settore, nel cui ambito sono state inserite anche le modifiche «non minore» del disciplinare della DOP dei vini «Prosecco» di cui alla citata comunicazione 2 gennaio 2019;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019, pubblicato sul citato sito del Ministero e della cui pubblicazione ne è stata data comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 178 del 31 luglio 2019, con il quale sono state fornite informazioni agli operatori del settore in merito alle disposizioni applicative da seguire conseguentemente alla pubblicazione della predetta comunicazione della Commissione dell'Unione europea;

Ritenuto che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco», è da ritenere approvata e applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato decreto ministeriale 26 ottobre 2015 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio tutela del vino «Prosecco», con sede in Treviso, intesa ad ottenere le modifiche del disciplinare di produzione della DOP «Prosecco», rispettivamente degli articoli 5 e 6, relativamente al tenore degli zuccheri residui per la tipologia «Prosecco» spumante, e dell'art. 8, relativamente ai sistemi di chiusura previsti per la medesima tipologia, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto e della Regione Friuli-Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 110 del 13 maggio 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione dell'Unione europea, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive»;

Decreta:

Art. 1.

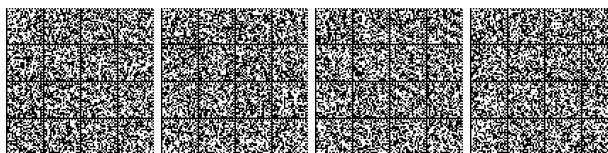
1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 110 del 13 maggio 2019.

2. All'allegato *A* è riportato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Prosecco» consolidato con:

le «modifiche minori», approvate con i decreti ministeriali richiamati in premessa;

le «modifiche non minori» di cui ai provvedimenti ministeriali richiamati in premessa, considerate «modifiche ordinarie» e rese applicabili nel territorio dell'Unione europea ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento UE n. 2019/33;

le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1.

3. All'allegato *B* è riportato il documento unico consolidato del disciplinare della DOP dei vini «Prosecco».

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1, comma 1, sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione dell'Unione europea tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1, comma 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Prosecco» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Prosecco», di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «PROSECCO»

Art. 1.
Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Prosecco»;

«Prosecco» spumante;

«Prosecco» frizzante.

Art. 2.
Base ampelografica

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo art. 5, comma 6, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'art. 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo art. 4.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le Province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

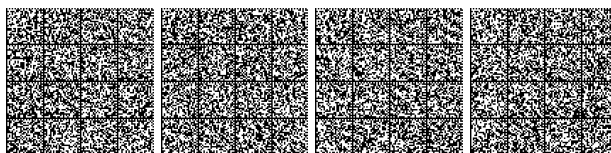
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.

4. Le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

5. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre le Regioni Veneto e Friuli-

Venezia Giulia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve. Le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

7. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia — su proposta del consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate — prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono altresì aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 6, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 7 e 8). Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ed al competente organismo di controllo.

8. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'art. 2, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Tali operazioni possono essere altresì effettuate in cantine aziendali o cooperative situate nel territorio amministrativo dei comuni della Provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata all'art. 3, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dal comma 6 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009.

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dal comma 6 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:

la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;

la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 17 luglio 2009.

4. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demisec. La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 75%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Qualora la resa uva/vino superi l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

7. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'art. 4, comma 6, secondo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

8. Le Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata. In assenza dei provvedimenti delle Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essi non interessata dai provvedimenti, sono classificati secondo le disposizioni di cui all'art. 4, comma 6, primo capoverso, terza frase.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:

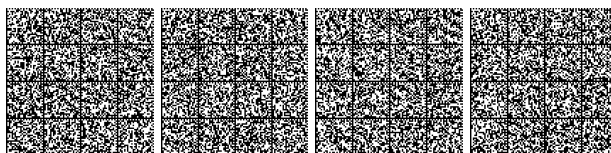
colore: giallo paglierino;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Prosecco» spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

Art. 7.
Etichettatura

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «Provincia di Treviso» o «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «Provincia di Trieste» o «Trieste» o «Pokrajina Trst» o «Trst», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3, è vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.

6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

7. Nella designazione del vino spumante, qualora si riporti il termine millesimato, a condizione che il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, è obbligatorio riportare in etichettatura l'anno di produzione delle uve.

Art. 8.
Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino «Prosecco» condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme dell'Unione europea e nazionali che disciplinano la specifica materia, in ogni caso è escluso l'uso di tappi con una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso) e, comunque, la parte del tappo che va a contatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso).Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e nazionale che disciplina la specifica materia. È altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo a corona. Per il vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'art. 7, commi 2 e 3, è consentito anche l'uso del tappo a corona personalizzato con il marchio dell'imbottigliatore o del tappo a corona ricoperto da capsula.

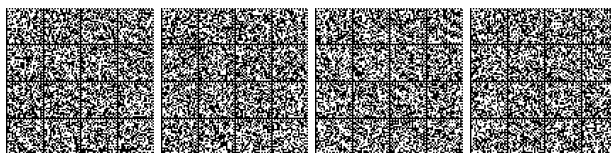
4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro di un unico colore e tonalità. Tuttavia è consentito l'utilizzo di dispositivi ricoprenti la bottiglia di un unico colore e tonalità. In tal caso, fatto salvo il rispetto delle norme di etichettatura e presentazione delle indicazioni obbligatorie e facoltative, sui predetti dispositivi ricoprenti la bottiglia sono ammessi segni, indicazioni e immagini a norma di legge, di colore diverso da quello del dispositivo ricoprente, che devono essere ricompresi in un'area di dimensione quadrata, il cui lato non deve essere superiore al diametro maggiore della bottiglia.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica:

fattori naturali: l'areale della denominazione «Prosecco», situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di bora da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dell'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni;

fattori storici e umani: i primi documenti in cui si cita un vino «Prosecco» risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di «Prosecco», evidenziato tutt'ora con la possibilità di adottare la menzione «Trieste».

In seguito nel '700 e '800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana, come citato dal «Roccolo» nel 1754 «Di Monteberico questo perfetto "Prosecco" …» e confermato, poi, nel 1869 nella «Collezione ampelografia provinciale trevigiana», in cui si cita: «fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale».

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il «Prosecco» trova il suo terroir d'elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della DOC «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene», riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella Provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione «Treviso», e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia.

Negli anni '70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del «Prosecco» ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il «Prosecco» è stato pertanto inserito nell'elenco dei «Vini da tavola a indicazione geografica», in attuazione del decreto ministeriale 31 dicembre 1977. L'ulteriore miglioramento della qualità negli ultimi decenni e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale, hanno portato nel 2009 ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Prosecco» (decreto ministeriale 17 luglio 2009).

Il viticoltore deve adottare la giusta tecnica colturale per l'allevamento di una varietà così vigorosa come la Glera, che prevede, oltre all'orientamento verticale dei germogli e alla soppressione di quelli in sovrannumero, anche interventi di cimatura e legatura, al fine di ottenere un particolare microclima in prossimità del grappolo che consenta la corretta maturazione del potenziale aromatico della bacca, limitando il carico produttivo per ceppo.

Il successo del «Prosecco» è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche di rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave, come è citato in testi del 1937 «Prosecco (…) messo in botte si vende all'inizio della primavera destinandolo alla bottiglia ove riesce spumante».

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del «Prosecco» consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del «Prosecco» attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell'uva nel profilo aromatico del vino.

La capacità professionali degli operatori di esaltare al meglio le peculiarità del «Prosecco», ha consentito a questo vino di ottenere numerosi premi a livello nazionale ed internazionale e di essere presente sulle migliori guide internazionali eno-gastronomiche.

b) Specificità del prodotto: il vitigno base da cui si ottiene il «Prosecco» è il Glera, semi-aromatico; possono concorrere poi, fino ad un massimo del 15%, altri otto vitigni, dagli autoctoni Bianchetta, Perera, Verdiso, Glera lunga agli internazionali Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero.

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di «Prosecco», poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino «Prosecco», nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo «Martinotti» che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il «Prosecco» acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il «Prosecco» esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino «Prosecco» fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

c) Legame causa-effetto tra ambiente e «Prosecco»: il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della pianta durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze «acide» nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino «Prosecco».

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico-sensoriale della bacca.

Questi terreni, con il contributo climatico particolare della zona, sono adatti alla coltivazione delle varietà destinate alla produzione di «Prosecco», perché permettono di ottenere un vino base spumante non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del «Prosecco», rendendolo riconoscibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

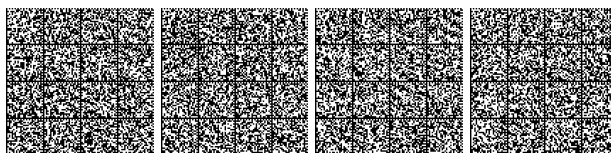
Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

«Valoritalia S.r.l.», sede amministrativa: via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (Vicenza).

La società «Valoritalia» è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI “PROSECCO”

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Prosecco
Tipo di Indicazione geografica	*Indicare se trattasi di:* - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiana

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare: Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5) Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6) Vino frizzante (8)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	*Vino - Prosecco DOC*
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino; Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza; Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. *Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.*
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	*4,5*
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	*Vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico - Prosecco DOC*
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente; Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza; Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

	vol. *Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.* *Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.*
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	*4,5*
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	*Vino frizzante - Prosecco DOC*
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine; Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza; Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, le caratteristiche organolettiche al consumo possono variare: Colore: possibile presenza di una velatura; Odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito; Sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito; *Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.*
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	*4,0*
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

	Indicare: - Si

Se indicato "si", procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Pratica enologica per le partite di prodotto destinate alla

	preparazione del vino spumante, vino spumante di qualità
Tipo di pratica enologica	*Indicare una delle seguenti pratiche:* - Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante e vino spumante di qualità è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	*Prosecco*
Resa massima	*solo caratteri numerici con eventuale virgola*
	Indicare se trattasi di: - Ettolitri per ettaro 135,0 - Chilogrammi di uve per ettaro: 18.000,0

Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

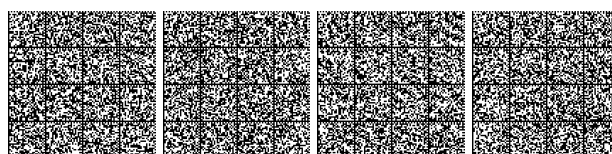
Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	Glera.

Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	*Prosecco*
Breve descrizione	Il clima temperato, con la presenza di una buona piovosità e di venti freschi nel periodo estivo, determina il corretto sviluppo vegetativo della vite. Le escursioni termiche tra giorno e notte nella fase finale di maturazione della bacca favoriscono la persistenza delle sostanze acidiche e aromatiche. La fertilità dei suoli di origine alluvionale favorisce l'ottenimento di buone produzioni e di un'equilibrata composizione organolettica dell'uva. La produzione del vino Prosecco è nota fin dal 1700, nel "*Roccolo*", del 1754, si legge *"questo perfetto Prosecco"*, poi l'affermarsi della denominazione è iniziato tra l'800 e il '900, con lo sviluppo di precise tecniche di rifermentazione naturale.

Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente "si" o "no")

	Indicare: - Si

Se indicato "si", procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Menzioni geografiche aggiuntive
Quadro di riferimento giuridico	*Indicare se regolamentata da:* - Legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	*Indicare una delle seguenti condizioni:* - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a "provincia di Treviso" o "Treviso" oppure a "provincia di Trieste" o "Trieste" o "Pokrajina Trst" o "Trst", qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti provincie e l'elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo, per la prima, nella Provincia di Treviso, per la seconda, nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

19A05398

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELL'APPENNINO MERIDIONALE

Avviso relativo all'adozione del progetto di variante al Piano stralcio per l'assetto idrogeologico - rischio frana (PsAI-rf) del bacino idrografico interregionale del fiume Sele, relativamente all'ambito territoriale del centro urbano di Felitto.

Si comunica che sul sito web istituzionale dell'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino Meridionale (http://www.distrettoappenninomeridionale.it) è stato pubblicato lo Stralcio della «Carta del Rischio da frana», contenente la modifica/aggiornamento alla perimetrazione delle aree a rischio da frana relativamente all'ambito territoriale del centro urbano di Felitto (SA), così come definito nella seduta della Conferenza Programmatica, tenutasi presso la Regione Campania il giorno 24 luglio 2019.

19A05412

Adozione della Variante al «Piano stralcio per l'assetto idrogeologico - rischio idraulico» della ex Autorità di Bacino Regionale della Campania centrale relativamente al Comune di Nocera Inferiore.

Si rende noto che in data 23 luglio 2019 il segretario generale dell'Autorità di bacino dell'Appennino Meridionale con decreto n. 492, ha adottato, ai sensi dell'art. 12, comma 7 del decreto ministeriale n. 294 del 25 ottobre 2016, il progetto di variante al Piano stralcio per l'assetto idrogeologico-rischio idraulico dell'ex AdB regionale della Campania Sud (ambito UoM regionale Campania centrale) relativo al reticolo idrografico ricadente nei territori del Comune di Nocera Inferiore (SA).

Il progetto di piano unitamente alla documentazione allegata è pubblicato sul sito istituzionale dell'AdB distrettuale dell'Appennino Meridionale www.distrettoappenninomeridionale.it

Dalla data di pubblicazione del presente avviso decorrono quarantacinque giorni per la consultazione e successivi quarantacinque giorni. Per la presentazione di eventuali osservazioni da trasmettere all'indirizzo protocollo@pec.distrettoappenninomeridionale.it

19A05378

BANCA D'ITALIA

REV - Gestione Crediti S.p.a. - Approvazione delle deleghe attribuite all'amministratore delegato

La Banca d'Italia, con provvedimento del 23 luglio 2019, ha approvato le nuove deleghe attribuite in occasione delle riunioni del 15 maggio e del 15 luglio 2019 dal consiglio di amministrazione all'amministratore delegato di REV - Gestione Crediti S.p.a., ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettera *b)*, del decreto legislativo n. 180/2015.

Il provvedimento ha efficacia a far data dal 15 luglio 2019.

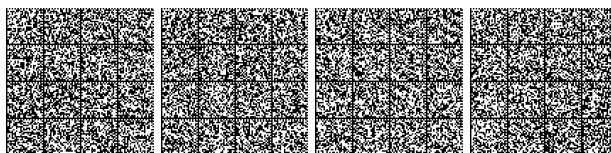
19A05384

ENTE NAZIONALE PER L'AVIAZIONE CIVILE

Regolamentazione tecnica aviazione civile.

L'Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC), istituito con decreto legislativo 25 luglio 1997, n. 250, informa che nella riunione del consiglio di amministrazione del 24 luglio 2019 è stata adottata l'Edizione 1 del regolamento «Esercizio del potere sanzionatorio per la violazione del regolamento (UE) n. 2018/1139 e del regolamento (UE) n. 255/2010».

Il documento adottato è pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente www.enac.gov.it

19A05385

MINISTERO DELL'INTERNO

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/018269/XVJ(53) del 1° agosto 2019, l'esplosivo (polvere di lancio) denominato «P/MM 1306», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05373

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/018258/XVJ(53) del 1° agosto 2019, l'esplosivo denominato «Munizione Vulcano 155 BER TP», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05374

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/018268/XVJ(53) del 1° agosto 2019, l'esplosivo denominato «Munizione Vulcano 155 BER HE», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05375

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/007025/XVJ/CE/C del 1° agosto 2019, gli esplosivi (del tipo polveri), già classificati nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con i decreti ministeriali n. 557/PAS.8958-XV.J(3/21/2004) CE(15/1) del 6 ottobre 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 258 del 3 novembre 2004, n. 557/PAS/E/007808/XVJ/CE/C del 27 maggio 2015, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 137 del 16 giugno 2015, n. 557/PAS/E/003974/XVJ/CE/C dell'11 maggio 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 124 del 30 maggio 2018, soddisfano i requisiti essenziali di sicurezza di cui all'Allegato II al decreto legislativo n. 81/2016 con i certificati di esame UE del tipo (modulo *B)* rilasciati dall'ente notificato TÜV Rheinland InterCert Ltd (Ungheria), su richiesta del fabbricante Nammo Vihtavuori Oy - Ruutitehtaantie 80, 41330 Vihtavuori, Finlandia, che sostituiscono i moduli B rilasciati dall'ente notificato HSE (Regno Unito).

Di seguito si elencano gli esplosivi già classificati ed i nuovi certificati emessi per ciascuno di essi dall'ente notificato TÜV Rheinland InterCert Ltd (Ungheria):

N310: certificato n. XB 69261590 0016 del 25 marzo 2019;

N312: certificato n. XB 69261590 0017 del 25 marzo 2019;

N318: certificato n. XB 69261590 0018 del 25 marzo 2019;

N320: certificato n. XB 69261590 0019 del 25 marzo 2019;

N322: certificato n. XB 69261590 0020 del 25 marzo 2019;

N324: certificato n. XB 69261590 0021 del 25 marzo 2019;

N330: certificato n. XB 69261590 0022 del 25 marzo 2019;

N331: certificato n. XB 69261590 0023 del 25 marzo 2019;

N338: certificato n. XB 69261590 0024 del 25 marzo 2019;

N340: certificato n. XB 69261590 0025 del 25 marzo 2019;

N342: certificato n. XB 69261590 0026 del 25 marzo 2019;

N344: certificato n. XB 69261590 0027 del 25 marzo 2019;

N350: certificato n. XB 69261590 0028 del 25 marzo 2019;

3N17: certificato n. XB 69261590 0029 del 25 marzo 2019;

3N36: certificato n. XB 69261590 0030 del 25 marzo 2019;

3N37: certificato n. XB 69261590 0031 del 25 marzo 2019;

3N38: certificato n. XB 69261590 0032 del 25 marzo 2019;

N32C: certificato n. XB 69261590 0033 del 25 marzo 2019;

N530: certificato n. XB 69261590 0035 del 25 marzo 2019;

N540: certificato n. XB 69261590 0036 del 25 marzo 2019;

N550: certificato n. XB 69261590 0037 del 25 marzo 2019;

N560: certificato n. XB 69261590 0038 del 25 marzo 2019;

N570: certificato n. XB 69261590 0039 del 25 marzo 2019;

N565: certificato n. XB 69261590 0040 del 25 marzo 2019;

N568: certificato n. XB 69261590 0041 del 25 marzo 2019;

N105: certificato n. XB 69261590 0001 del 25 marzo 2019;

N110: certificato n. XB 69261590 0002 del 25 marzo 2019;

N120: certificato n. XB 69261590 0003 del 25 marzo 2019;

N125: certificato n. XB 69261590 0004 del 25 marzo 2019;

N130: certificato n. XB 69261590 0005 del 25 marzo 2019;

N133: certificato n. XB 69261590 0006 del 25 marzo 2019;

N134: certificato n. XB 69261590 0007 del 25 marzo 2019;

N135: certificato n. XB 69261590 0008 del 25 marzo 2019;

N140: certificato n. XB 69261590 0009 del 25 marzo 2019;

N150: certificato n. XB 69261590 0010 del 25 marzo 2019;

N160: certificato n. XB 69261590 0011 del 25 marzo 2019;

N165: certificato n. XB 69261590 0012 del 25 marzo 2019;

N170: certificato n. XB 69261590 0013 del 25 marzo 2019;

24N41: certificato n. XB 69261590 0014 del 25 marzo 2019;

20N29: certificato n. XB 69261590 0015 del 25 marzo 2019.

Gli esplosivi (del tipo polveri), già classificati nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con i decreti ministeriali n. 557/PAS/E/018390/XVJ/CE/C del 22 febbraio 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 64 del 17 marzo 2016 e n. 557/PAS/E/007274/CE/C del 29 novembre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 296 del 21 dicembre 2018, soddisfano i requisiti essenziali di sicurezza di cui all'Allegato II al decreto legislativo n. 81/2016 con i certificati di esame UE del tipo (modulo *B)* rilasciati dall'ente notificato LOM (Spagna) su richiesta del fabbricante Alliant Techsystems Operation LLC PO Box 6, Route 114, Radford, VA 24143, USA, che sostituiscono i moduli B rilasciati dall'ente notificato HSE (Regno Unito).

Di seguito si elencano gli esplosivi già classificati ed i nuovi certificati emessi per ciascuno di essi dall'ente notificato LOM (Spagna):

Bullseye-84: certificato LOM 19 EXP1091 del 20 marzo 2019;

Bullseye-86: certificato LOM 19 EXP1091 del 20 marzo 2019;

Bullseye-72: certificato LOM 19 EXP1091 del 20 marzo 2019;

Bullseye: certificato LOM 19 EXP1091 del 20 marzo 2019.

Per tali esplosivi il sig. Stefano Fiocchi, titolare delle licenze *ex* articoli 28, 46 e 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della «Fiocchi Munizioni S.p.a.» avente sede in Lecco, via Santa Barbara n. 4, ha prodotto la suindicata documentazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05376

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Ricostituzione del Comitato dell'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS) per la regione Calabria

Con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, in data 24 luglio 2019, è stato ricostituito il Comitato dell'Istituto nazionale della previdenza sociale per la Regione Calabria. Il testo integrale del decreto è pubblicato sul sito istituzionale del Ministero del lavoro e delle politiche sociali ed è consultabile all'indirizzo www.lavoro.gov.it - sezione «pubblicità legale».

19A05383

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Comunicato relativo al decreto direttoriale 7 agosto 2019 - Voucher per la digitalizzazione delle micro, piccole e medie imprese. Elenco delle imprese decadute dalle agevolazioni.

Con il decreto 7 agosto 2019 è stato approvato l'elenco, consultabile per regione, delle imprese decadute dalle agevolazioni e contenente l'indicazione dell'importo del Voucher disimpegnato. Negli allegati al provvedimento vengono riportati, per ciascuna impresa, il relativo «Codice Variazione Concessione RNA – COVAR» rilasciato dal «Registro nazionale degli aiuti di Stato» a seguito della cancellazione dell'aiuto individuale.

Ai sensi dell'articolo 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del decreto è consultabile nel sito del Ministero dello sviluppo economico www.mise.gov.it

19A05381

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Autorizzazione alla chiusura del procedimento di liquidazione coatta amministrativa della cooperativa «Aretè»

*(*omissis*);*

decreta:

1) di autorizzare, ai fini della chiusura della procedura di liquidazione coatta amministrativa della cooperativa «Aretè» con sede a Bolzano il commissario liquidatore incaricato, dott. Alessandro Lussi a depositare presso la cancelleria del tribunale il bilancio finale di liquidazione, il conto di gestione ed il piano di riparto, allegati al presente decreto;

2) di autorizzare il commissario liquidatore a soddisfare i creditori nella proporzione che risulta dal piano di riparto allegato, nel rispetto dei termini di cui all'art. 213, regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e successive modifiche con le somme presenti nell'attivo;

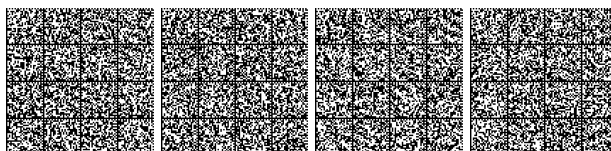
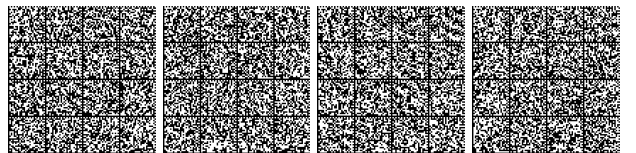
3) di autorizzare il, commissario liquidatore ad incassare l'importo di euro 8.968,95 detratta la ritenuta d'acconto al 20 percento, a titolo di compenso;

4) di pubblicare il presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Bolzano, 7 agosto 2019

La direttrice: PAULMICHL

19A05380

MARCO NASSI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-199) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.